**Salade d'orange et chou fleur**

**Pour 1 personne**

1 orange sanguine

2-3 fleurettes de chou fleur

1 grosse poignée de roquette

1 cuil à soupe de pistaches

parmesan en copeaux

huile d'olive

vinaigre balsamique



Lavez et séchez les feuilles de roquette, mettez-les dans une assiette et arrosez-les avec un filet d'huile d'olive et un filet de vinaigre balsamique, mélangez.

Coupez les fleurettes de chou-fleur en lamelles fines et ajoutez-les à la roquette.

Epluchez l'orange sanguine à vif et coupez-la en rondelles et déposez-les sur la salade.

Pour finir, parsemez la salade de copeaux de parmesan et de pistaches concassées.

Bon appétit.