

## Taboulé de chou-fleur

---

Pour 2 personnes

10 min de préparation – 3 min de cuisson

### Ingrédients

¼ de chou fleur (pour une entrée)  
Quelques brins de ciboulette  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
2 grosses cuillères à soupe de mayonnaise  
Sel, poivre



### Préparation :

Séparer le chou-fleur en bouquets et les mixer pour obtenir une semoule.

Faire cuire la semoule pendant 3 min dans de l'eau bouillante. L'égoutter. Ajouter immédiatement le vinaigre et laisser refroidir.

Enfin, ajouter le reste des ingrédients et la ciboulette ciselée au dernier moment.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir

### Conseils :

Utiliser un emporte pièce rond pour une présentation réussie.

J'ai servi le taboulé avec des dés de saumon marinés dans de la sauce soja sucrée et légèrement cuits mais il est également possible de servir le taboulé avec un tartare de saumon parfumé au citron par exemple.