



Taboulé de chou-fleur et grenade

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 petit chou-fleur
- 1 grenade
- 1 à 2 courgettes selon leur taille
- Menthe
- Coriandre
- Persil plat
- Les zestes de deux citrons
- Le jus de deux citrons
- 2 càs d'huile d'olive
- Sel
- Mélange de 5 baies

1. Ebarbez et lavez le chou-fleur, lavez la courgette, les herbes et le citron, réservez.
2. Mixez les sommités de chou-fleur dans un robot (ou râpez le chou-fleur) pour obtenir une semoule, réservez.
3. Prélevez les grains de grenade, réservez.
4. Taillez la courgette en macédoine, réservez.
5. Ciselez finement les herbes (ou se servir d'un hachoir) et réservez.
6. Râpez les zestes de citron, réservez.
7. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
8. Versez le jus de citron.
9. Ajoutez l'huile d'olive.

10. Assaisonnez avec le sel et quelques tours de moulin de mélange de 5 baies.
11. Serve. Ou mieux, filmez et laissez reposer 2 heures au réfrigérateur. Rectifiez l'assaisonnement et servez.