



Taboulé de chou-fleur

façon Julien Sebbag

Ingredients

- 1/3 chou-fleur
- 1 torchon propre pour l'essorage
- 15g d'amande torréfiée
- 1/2 bouquet de persil plat
- 1/4 bouquet de menthe
- 1 datte medjool
- fleur de sel
- 1/2 citron (jus)
- 10g d'huile d'olive
- Quelques graines de grenade
- 1 cuillère de yaourt grecque

Ingredients

1. Préparer le chou-fleur

Laver et sécher le chou-fleur.

Râper finement le chou-fleur cru à l'aide d'une râpe ou d'un mixeur jusqu'à obtenir une texture de semoule.

2. Découper les légumes

Couper les amandes et la datte.

3. Ciseler les herbes

Laver et hacher finement le persil et la menthe.

4. Assembler la salade

Dans un grand saladier, mélanger le chou-fleur râpé, les amandes, la datte et les herbes fraîches.

5. Assaisonner

Ajouter le jus de citron, un généreux filet d'huile d'olive, du sel et du poivre selon votre goût.

Mélanger soigneusement.

6. Ajouter la touche finale (optionnel)

Incorporer les graines de grenade pour une note sucrée et colorée.