

# SALADE DE CHOU ROMANESCO À LA MANDARINE ET AUX NOISETTES

*Posted on novembre 7, 2019 by Florence Breuil*



Category: [Salades](#)

Tag: [Chou romanesco](#)



Voyez comme le chou romanesco, paré de ses fractales nuancées de verts, enjolive le moindre plat. Ne lui tenez donc pas rigueur de l'odeur qui pourrait s'en dégager à la cuisson... Faites-en une simple salade, vous lui rendrez donc le plus beau des hommages. Pour cela, comptez 300g de fleurettes de chou par personne que vous ferez cuire doucement à la vapeur (attention, pas question de les rendre toutes mollassonnes !) avant de les passer sous l'eau froide afin d'en préserver leur jolie couleur.

Préparez la sauce qui les accompagnera en mélangeant le jus ainsi que le zeste d'une mandarine et de deux cuillères à soupe d'huile de noisette. D'un peu de sel et de poivre rose. Fatiguez-les.

Dressez vos assiettes. Parsemez-les de quelques graines germées et de noisettes torrifiées et grossièrement concassées.

