

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR AU FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE

Posted on mai 24, 2020 by Florence Breuil



Category: [Salades](#)

Tag: [Chou-fleur](#)



Afin de réconcilier ceux encore nombreux à ne pas apprécier ce légume et son odeur une fois cuit, voici un taboulé composé de fleurettes de chou-fleur cru passées à la mandoline. Arrosez-le copieusement d'une bonne huile d'olive ou d'huile de noisette. Ciselez beaucoup de persil. Salez et poivrez à votre convenance. Enfin, apportez-lui un peu de piquant en y ajoutant un fromage à pâte persillée émietté comme du Roquefort ou du Cabrales, un fromage bleu espagnol à la saveur forte et épicée.

