



3 pers.



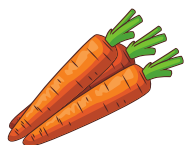
10 min

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR

Ingédients



400 g de chou-fleur



2 carottes



1/2 botte de radis



40 g d'amande



Herbes aromatiques



20 g d'huile d'olive



1 citron



Sel et poivre



Préparation

1

Laver les légumes. Récupérer les fleurs de chou et les mixer grossièrement.



2

Couper les carottes et les radis.

Les ajouter au chou-fleur, ainsi que les amandes en morceaux et les herbes aromatiques coupées finement.



3

Assaisonner le tout avec l'huile, le citron, le sel et le poivre.

