

## Taboulé de chou-fleur



Van Vlodorp - Nutrition

6 h · 🌐

Crudités 🥗

Taboulé de chou fleur

- ✂️ Un petit chou fleur détaillé en bouquet
- ✂️ 2 petites carottes et un oignon rouge coupés en brunoise
- ✂️ 2 càs de raisins secs
- ✂️ 5-7 grosses càs d'herbes fraîches (persil, menthe, coriandre,...)
- ✂️ Le jus d'1/2 citron
- ✂️ 4 càs d'huile Quintuor

Mixez grossièrement les bouquets de chou fleur au robot en procédant par impulsions jusqu'au résultat souhaité c'est-à-dire jusqu'à l'aspect de grains de couscous. Mélangez tout les ingrédients dans un grand plat et assaisonnez. 😊😊😊

