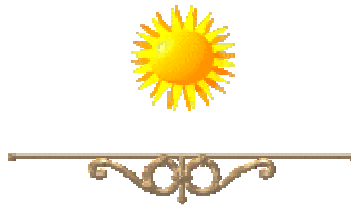


Fiche recette 166

Salade de Chou-fleur au Curry.

(Plat végétarien). Réalisation : 15 minutes - Pas de cuisson



Ingrédients pour 4 personnes.

1 chou fleur très frais, 2 œufs durs, 6 cuillers à soupe de mayonnaise à la moutarde, le jus d'un demi citron, du sel et du poivre.

Réalisation.

Cuire les œufs durs, les refroidir, les écaler et les hacher finement. Mettre la mayonnaise dans un bol et y incorporer les œufs hachés et une cuiller à café rase de curry en poudre, du sel et un peu de poivre. Parer le chou-fleur cru et le partager en deux. Râper la première moitié dans un saladier et y verser la préparation au curry. Mélanger. Diviser la seconde moitié en petits bouquets, les arroser de jus de citron et les ajouter dans le saladier. Mélanger rapidement et servir.