

Salade de chou-fleur à la Bindella, Tel-Aviv

Recette de Roy Soffer.

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 1 chou-fleur de taille moyenne coupé en petits bouquets
- 2 bouquets de roquette grossièrement coupée
- 1 bouquet d'aneth finement coupé
- 1 bouquet de basilic coupé
- 1 bouquet de menthe coupée
- 1 bouquet de persil plat coupé
- 60 grammes de pistaches grillées et grossièrement hachées
- 60 grammes de noisettes grillées et grossièrement hachées
- zeste de deux citrons.



Pour la vinaigrette:

- 120 grammes de jus de citron fraîchement pressé
- 80 grammes de miel
- 4 grammes de sel
- 125 grammes d'huile d'olive vierge extra

Préparation:

Introduire dans un mixeur tous les ingrédients pour la vinaigrette sauf l'huile. Incorporer l'huile lentement goutte à goutte.

Pour la salade:

Introduire les bouquets de chou-fleur dans un mixeur et les réduire jusqu'à ce qu'ils aient environ la taille d'un grain de riz.

Placer le tout dans un saladier et mélanger tous les ingrédients. Saler et garnir avec des pousses de petits pois.