



Salade de chou-fleur grillé



Préparation de la salade de chou-fleur grillé

Détailler le chou-fleur en très petits bouquets et le mélanger avec les dés de patate douce, l'huile d'olive et le sel. Etaler sur une plaque de cuisson et cuire 20 minutes à 190 °C avec la fonction Air chaud. Mettre le chou-fleur et la patate douce dans un plat et bien mélanger avec tous les autres ingrédients.

Préparation de la sauce

Pour la sauce, bien mélanger tous les ingrédients et faire mariner la salade avec.

Rezept für 4

Ingrédients pour la salade de chou-fleur grillé

2 choux-fleurs (à env. 500 g)
2 patates douces, épluchées et coupées en dés
2 cs d'huile d'olive
Sel
3 oignons de printemps, coupés en fines rondelles
Poivre noir moulu
1 poignée de coriandre ciselée
3 cs de sésame, grillé

Ingrédients pour la sauce

80 g de tahini
120 ml d'eau
1 citron non traité, zeste râpé et jus
Sel