Salade de chou-fleur aux œufs

35 min

Ingrédients

- 3 Tomates
- 1 Citron
- 1 c.s de Moutarde
- 2 c.s d'Huile d'olive
- 1 c.s de vinaigre
- 1 Chou-fleur
- 3 Oeufs durs
- 8 Olives vertes
- 1 bouquet de Cerfeuil
- Poivre / Sel

Recette

1- Couper le trognon du chou et les côtes trop épaisses des feuilles. Le détailler en bouquets.
2- Avec un verre d'eau et une pincée de sel, le faire cuire 4 minutes à la cocotte à partir de la rotation de la soupape. Sortir le chou-fleur du panier et le laisser refroidir.
3- Laver et détailler les tomates et les 2 œufs en quartiers. Les mélanger avec les bouquets de chou-fleur, les olives et le cerfeuil dans un saladier.
4- Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile avec le vinaigre, la moutarde et le jus de citron. En arroser la salade.
5- Écraser l'œuf restant et le répartir sur la salade.

Bon appétit avec la Box Briarde

Photographiez la recette pour passer au fourneau !

OU

Scannez-moi pour retrouver la recette sur votre smartphone !