



Taboulé de chou-fleur aux crevettes grises et à la grenade

4 PERSONNES

(en plat, 6 à 8 personnes pour une entrée)

30 MINUTES



Ingredients

- 1 chou-fleur
- 750 g de crevettes grises (déjà cuites)
- 1 grenade
- 1 bouquet de menthe
- 4 oignons nouveaux
- 1 bouquet de ciboulette
- 300 g de pâtes en forme de coquillages
- Le jus d'un citron et demi
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre du moulin



Préparation

1. Préparez votre chou-fleur : enlevez les feuilles et coupez-le en 4, lavez-le bien, puis séchez bien les morceaux.
2. À l'aide d'une râpe, râpez votre chou-fleur de manière à avoir de petits grains, un peu comme un taboulé.
3. Hachez finement vos feuilles de menthe. Si jamais vos feuilles sont « grosses », enlevez la nervure centrale (pour éviter l'amertume). Hachez aussi très finement vos oignons nouveaux, aussi bien le bulbe que les cives.
4. Coupez votre grenade en 2 puis récupérez les grains, en faisant attention de bien enlever toutes les petites parties blanches de peau.
5. Décortiquez vos crevettes, mélangez tous vos ingrédients, assaisonnez avec le sel et le poivre, rajoutez le jus et citron et l'huile d'olive, « remélangez » un coup et c'est prêt !

