

Semoule Fine de Chou-Fleur



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------|--------------------|
| - CHOU-FLEUR | 1 |
| - PERSIL | |
| - ECHALOTE (S) | 1-2 |
| - CITRON (S) | 2 c à soupe de jus |
| - BEURRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et coupez le chou en grosse fleur.
- Passez-les au mixeur pour obtenir une semoule fine.
- Emincez finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un peu de beurre, puis ajoutez la semoule de chou et le jus de citron.
- Laissez cuire doucement pendant 10-12 minutes à couvert.
- Après ce temps, ajoutez le persil, salez et poivrez.
- Retirez du feu et homogénéisez.
- Répartissez 3-4 petits morceaux de beurre sur la surface et couvrez quelques minutes.
- Lorsque le beurre est fondu, émiettez la semoule à l'aide d'une fourchette.
- Se déguste chaud ou froid en accompagnement d'une viande grillée (BBQ)