

le TABOULÉ de CHOU-FLEUR

 4 personnes

 préparation : 10 min

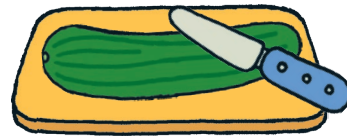


ingrédients

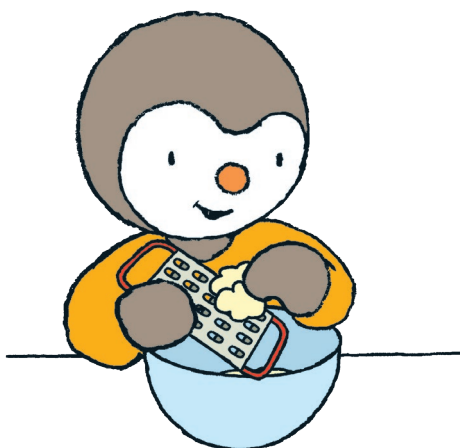
- ½ chou-fleur
- ½ botte de persil
- ½ botte de menthe
- 1 citron
- ½ concombre
- huile d'olive
- sel
- poivre



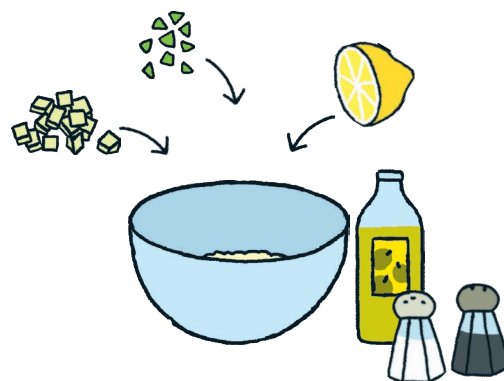
1 Enlève les feuilles du **chou-fleur** et lave-le. Lave et effeuille les **herbes** avant de les couper finement.



2 Épluche le **concombre** et coupe-le en tout petits morceaux.



3 Râpe le **chou-fleur** dans un saladier avec une râpe à fromage.



4 Ajoute le **concombre**, les **herbes**, le jus de **citron**. Assaisonne d'**huile d'olive**, de **sel** et de **poivre**.

C'est prêt !