

SEMOULE DE CHOU-FLEUR, GOUDA VIEUX, RAISINS SECS & CIBOULETTE

Pour 2 ou 3 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : aucune



300 g de chou-fleur cru

100 g de gouda vieux

1 jus de citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

40 g de raisins secs

1 petite botte de ciboulette

sel

poivre

- 1 Mettre les raisins secs à gonfler dans un peu d'eau chaude pendant une dizaine de minutes.
- 2 Couper le chou-fleur en petites fleurettes, les laver et égoutter. Le réduire en semoule au robot (avec la lame) jusqu'à obtenir une semoule fine.
- 3 Enlever la croûte du gouda vieux et le râper.
- 4 Laver et ciseler la ciboulette.
- 5 Dans un grand bol, rassembler chou-fleur et mimolette. Les arroser du jus de citron et de l'huile d'olive, saler, poivrer. Ajouter les raisins secs égouttés et la ciboulette. Mélanger délicatement.
- 6 Garder au frais jusqu'au service.