

Taboulé de chou fleur au pamplemousse et crevettes
Pour 3 pers

300gr de chou fleur
1 pamplemousse rose
1/2 orange
2 brins d'aneth
3 brins de ciboulette
2 pincées de piment d'Espelette
1 bonne cuil à s d'huile d'olive
jus d'un demi citron
Quelques tiges de cerfeuil
150gr de crevettes cuites



Prendre un de chou fleur lavé, et le râper avec une râpe à gros trous

Le plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30sec et le rafraîchir

Peler le pamplemousse à vif et en prélever les segments en glissant le couteau entre chaque membrane

Prélever le zeste d'une demi-orange le Blanchir pendant une min le rafraîchir et le couper tout fin, et prendre le jus de l'orange.

Ciseler les herbes, les ajouter au jus d'orange et de citron, salé, ajouter le piment d'Espelette et l'huile.

Mélanger chou fleur, crevettes, et pamplemousse puis garnir des verres ou ravier

