

Chou-fleur en vinaigrette au cumin et aux anchois roulés aux câpres



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de chou-fleur
- 3 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
- 1 cuil. à café de tapenade d'olives vertes (avec la noire, c'est bon aussi)
- 1 grosse pincée de cumin en poudre
- 16 anchois roulés aux câpres
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Détachez les fleurettes du chou-fleur et séparez-les en toutes petites fleurettes. Lavez-les sous l'eau fraîche, puis faites-les cuire 10 minutes à la vapeur.

Préparez la vinaigrette. Mélangez les deux huiles avec le vinaigre et la tapenade. Émulsionnez, puis ajoutez le cumin, un peu de sel et de poivre du moulin. Faites chauffer doucement la vinaigrette, sans la faire bouillir.

Servez les fleurettes de chou-fleur tièdes, avec les anchois roulés et la vinaigrette, tiède, elle aussi.

Vous ne trouvez pas d'anchois roulés aux câpres ? Achetez des anchois simplement conservés dans l'huile d'olive et ajoutez, dans la vinaigrette, des câpres au vinaigre, préalablement égouttés.