


# Salade de chou-fleur, raisins et noisettes

 4 personnes

 Sligro-ISPC



préparation 50 minutes + 4 heures de séchage

## Ingrédients

1 chou-fleur  
4 branches de thym citron  
16 raisins  
1 c. à c. de sucre glace  
1 dl de vinaigre naturel  
5 cl d'eau  
1 c. à s. bombée de sucre cristallisé  
2 c. à s. de noisettes rôties  
¼ de bouquet de cresson  
12 feuilles de tahoon cress  
4 branches de menthe fraîche  
huile d'olive  
poivre fraîchement moulu  
sel

## Préparation

- Lavez le chou-fleur et prélevez-y 4 gros bouquets. Tranchez finement ces bouquets à la mandoline.
- Arrosez les deux côtés avec un peu d'huile, salez et poivrez. Placez sur une grille du séchoir et laissez sécher environ 4 heures sur la position la plus haute jusqu'à obtenir des chips croquantes.
- Coupez les raisins en deux, ajoutez le sucre glace et mélangez brièvement. Déposez-les face coupée vers le haut sur la grille du séchoir et laissez sécher 4 heures jusqu'à obtenir des raisins à moitié secs.
- Coupez environ  $\frac{1}{2}$  du chou-fleur en gros bouquets et réservez.
- Coupez environ 16 petits bouquets du chou-fleur et placez-les dans un bol.
- Portez le vinaigre, l'eau, le sucre cristallisé et 1 branche de thym citron à ébullition. Salez, poivrez et versez sur les petits bouquets. Placez au congélateur pendant au moins 1 heure.
- Coupez tous les morceaux restants de chou-fleur en morceaux.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une grande casserole et faites-y revenir le chou-fleur. Mouillez le tout avec de l'eau et laissez cuire.
- Égouttez et passez le chou-fleur et un peu d'huile d'olive au mixeur jusqu'à obtenir une crème homogène. Assaisonnez éventuellement avec du sel et du poivre.
- Effeuiliez les branches de menthe et mixez-les avec un peu d'huile d'olive pour obtenir une sorte d'huile verte.
- Faites chauffer un peu de cette huile dans une poêle et faites-y revenir les gros bouquets de chou-fleur. Effeuiliez ensuite le thym citron et ajoutez-le au chou-fleur, laissez cuire. Salez et poivrez.

- Dressez une cuillère de crème sur l'assiette et répartissez-y les bouquets cuits, les bouquets aigres-doux et les chips. Répartissez ensuite les raisins et les noisettes, puis ajoutez quelques points de crème.
- Garnissez de cresson et versez un peu d'huile de menthe.