

POUR 2 PERSONNES

# SALADE DE CHOU-FLEUR AUX POIS CHICHES



Temps estimé : 25 min (15 min prépa / 10 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 1 petite tête de chou-fleur
  - 150 g de pois chiches égouttés
  - 1 poignée de roquette
  - 1 grenade
  - Un demi bouquet de persil plat
- o Pour la vinaigrette
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
  - 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne
  - 1 cuil. à soupe de jus de citron
  - 1 cuil. à café de sirop d'agave
  - Sel, poivre

PRÉPARATION :

Retirez le cœur du chou-fleur et prélevez ses fleurettes. Faites-les cuire 10 min à la vapeur douce (le chou-fleur doit rester légèrement al dente)

Dans un saladier, mélangez les fleurettes tièdes, les pois chiches, la roquette, les grains de grenade et le persil grossièrement haché. Arrosez de vinaigrette.

BON APPETIT LES CHATS !

