

# Taboulé de chou-fleur cru

4 personnes



- 1 Petit chou-fleur
- **1/2** Concombre
- **3** Tomates
- **1** Oignon rouge
- **1/2** Bouquet de persil plat
- **2** Brins de menthe
- **1/2** Citron
- 4 c à soupe Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Lavez le chou-fleur et divisez-le en bouquets. Râpez-le ou mixez-les en semoule dans un robot.

Versez le chou-fleur dans un saladier puis ajoutez le jus de citron, ainsi que le zeste, l'huile d'olive, sel et poivre. Mélangez bien et réservez 1 h au réfrigérateur.

Epluchez le concombre, rincez les tomates et épépinez-les. Coupez ces légumes en tout petits dés. Faites dégorger avec un peu de gros sel

Rincez le persil et la menthe. Emincez-les finement. Pelez l'oignon et coupez-le en tranches fines. Mélangez tous les ingrédients avec le chou-fleur. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien frais.