

UN CARPACCIO SI CHOU!

Tu veux époustoufler tes invités tout en laissant la viande de côté et en te la jouant cool? Avec notre recette de chou-fleur rôti aux graines de grenade, tu seras la véritable star du grill! Et tandis que les autres en resteront bouche bée, tu pourras savourer ton plat avec la sauce THOMY Tahini au sésame en toute décontraction!

Ingédients

- 2 têtes de chou-fleur
- 60 g de graines de grenade
- Sel, poivre
- 1 petit bouquet de persil
- Huile de friture
- Sauce THOMY Tahini au sésame

C'est parti

1. Enlever le pédoncule et couper le chou-fleur en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Faire frire lentement sur le grill ou dans une poêle avec de l'huile végétale pendant env. 10 minutes des deux côtés. Assaisonner de sel et de poivre.
3. Disposer les tranches de chou-fleur. Ajouter par-dessus les graines de grenade, le persil effeuillé et la sauce THOMY Tahini au sésame.



30 minutes



4 personnes