



# Taboulé de chou-fleur



4 personnes



20 min

## Ingredients

- 1 chou-fleur
- 1 concombre
- 2 tomates
- 1 poivron rouge
- Quelques feuilles de basilic
- Jus d'un citron
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Etapas

1. Séparez le chou-fleur en fleurettes et mixez afin d'obtenir une semoule fine.
2. Lavez le poivron et les tomates. Coupez le poivron, le concombre et les tomates en petits dés. Ajoutez les dans un saladier.
3. Mélangez avec la semoule de chou-fleur et le basilic.
4. Recouvrir de citron, d'huile d'olive, salez et poivrez.
5. Dégustez bien frais !

