



verrines de semoule de chou fleur

Ingrédients :

(pour 6 personnes)

1 filet de haddock fumé
½ chou fleur violet (ou 1 petit)
4 brins d'aneth
½ bouquet de ciboulette
jus d'½ citron
écorce d'¼ de citron confit au sel
3 c à soupe d'huile d'olive
crème fraîche épaisse
fleur de sel
poivre du moulin

- Râpez le chou fleur à travers une râpe à gros trous.
- Réunissez dans un saladier : le chou, l'aneth, la ciboulette émincée, le citron confit très finement émincé, le jus de citron, l'huile d'olive, et assaisonnez généreusement
- Détaillez le haddock en lamelles.
- Répartissez le chou fleur dans les verrines.
- Ajoutez quelques lamelles de haddock et une petite quenelle de crème fraîche.
- Décorez d'un brin d'aneth et d'un tour de poivre du moulin.

Retrouvez toutes les recettes à base de choux sur www.trianglevert.org