

# Tartare de chou-fleur

## Tartare de chou-fleur

1<sup>re</sup> entrée pour 6 personnes

préparation: env. 35 min

1 emporte-pièce rond de 7–8 cm de Ø

500 g de chou-fleur, paré,  
détaillé en fleurettes

2 cs de jus de citron

1 cc de moutarde

2 cs d'aneth haché

5 cs d'huile de colza

1 oignon nouveau, coupé  
en fines rondelles

Vinaigre

1 cornichon, coupé en petits dés

1 petite tomate, épépinée,  
coupée en petits dés

1 œuf, dur, coupé en petits dés  
sel

poivre du moulin

aneth pour décorer

**1** Cuire le chou-fleur al dente 5–8 min au panier-vapeur. Retirer, laisser refroidir légèrement.

**2** Mélanger le jus de citron, la moutarde, l'aneth et l'huile. Ajouter l'oignon, le cornichon, la tomate et l'œuf. Couper le chou-fleur en petits dés, incorporer délicatement à la sauce.

**3** Dresser sur des assiettes à l'aide de l'emporte-pièce, décorer.

### NOTE

■ Servir avec une baguette croustillante ou du pain toast.



AUTEUR: CHANDRA KURT

### Vin conseillé

**Epeses 2008**

**Le Replan**

Cet Epesses primé lors de dégustations possède une robe jaune pâle et un nez agréablement fruité et minéral aux senteurs de sorbet de citron vert, de fleur de sel et de poires. La bouche est racée, gouleyante et vive. Un Chasselas classique, pas trop aromatique, qui accompagne parfaitement des entrées et des viandes blanches. Il est important de le servir frais. Une valeur sûre.



Prix: CHF 12.50 à l'Union  
Vinicole de Cully:

[www.uvc.ch](http://www.uvc.ch)

Téléphone: 021 799 12 96