

Salade de têtes de chou-fleur rôti, ail confit en chemise, piment d'Espelette, Poutargue râpée

Recette pour 4 personnes

Description

Une salade tout en fraîcheur. Petits bouquets de chou-fleur rôtis, pomme verte et concombre assaisonnés à la crème sûre à l'ail confit.

L'astuce du chef

Vous pourrez trouver la poutargue chez un poissonnier spécialisé, il s'agit d'oeuf de poisson (Mulet) qui on été salés et séchés.

Ingrédients

Salade

- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 0.50 Unité(s) Concombre
- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Pincée(s) Piment d'espelette
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Vinaigrette

- 125 Ml Crème sûre
- 1 Tête(s) Ail
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Garniture

- 50 Gr Poutargue
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Taillez le chou-fleur en petits bouquets. Coupez le concombre et la pomme verte en dés. Zestez et pressez le citron. Taillez finement la ciboulette.

Salade

Arrosez les bouquets de chou-fleur d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez-les de sel. Cuire une trentaine de minutes au four, jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration. Une fois refroidis, mélangez-les avec le concombre et la pomme verte. Assaisonnez avec la vinaigrette et le piment d'Espelette.

Ail confit

Taillez le dessus de la tête d'ail et arrosez-la d'un filet d'huile d'olive. Salez légèrement et enveloppez de papier d'aluminium. Faites cuire 30 minutes dans un four à 400°F.

Vinaigrette

Retirez la pulpe d'ail confit des gousses, puis hachez-la. Réunissez-la dans un bol avec la crème sûre, le jus et le zeste de citron ainsi que la ciboulette. Mélangez bien et réservez.

Montage

Déposez la salade dans vos bols. Râpez la poutargue sur une microplane ou une râpe à truffe en guise de garniture.

Bon appétit!