

SALADE DE CHOU FLEUR AUX OEUFS

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte minute, 1 casserole, 1 saladier

Ingrédients :

1 chou-fleur
4 tomates
5 oeufs durs
12 olives vertes
1 bouquet de cerfeuil
1 citron
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre
sel, poivre

Préparation :

- 1 - Couper le chou en bouquets et le faire cuire 5 minutes à la cocotte-minute à partir de la rotation de la soupape. Sortir le chou-fleur du panier, puis le laisser refroidir.
- 2 - Faire cuire les œufs 10 minutes et les laisser refroidir dans de l'eau froide
- 3 - Laver et détailler les tomates et 3 oeufs en quartiers.
- 4 - Mélanger les tomates, les bouquets de chou-fleur, les oeufs, les olives et le cerfeuil.
- 5 - Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile avec le vinaigre, le sel, le poivre et le jus de citron et en arroser la salade.
- 6 - Ecraser les 2 oeufs restants et les répartir sur la salade.