

Taboulé de chou-fleur

CREVETTES

et citron

 4 personnes



INGRÉDIENTS



- ½ chou-fleur
- 1 poivron rouge
- ½ citron vert
- ½ citron jaune
- 400G crevettes roses
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Menthe

1

Couper le poivron rouge en petits cubes.

2

Raper les sommités de choux fleurs, assaisonner de jus et zestes des citrons, huile d'olives, sel et poivre.

3

Couper les crevettes décortiquées en cubes.

4

Mélanger les crevettes et le mélange de chou-fleur, plus un peu de menthe ciselée.

5

Dresser en assiette et décorer avec une feuille de menthe.



DÉCOUVREZ
D'AUTRES RECETTES
www.boulogne-lamerendirect.fr

*Ici, la mer
 nous inspire*

