

Tabulé de coliflor y rosetas de Tête de Moine AOP

Para 4 personas (1 ensaladera)

Ingredientes:

• 12 rosetas de Tête de Moine AOP • 60 g de albaricoques secos • 50 g de pasas secas • 1 coliflor • 1 limón • 1 naranja • 4 cucharadas soperas de aceite de oliva • 1 cucharada soperas de perejil picado • 1 cucharada soperas de chalota pelada y cortada • 1 cucharada de café de jengibre fresco rallado • Flor de sal y pimienta molida

Tiempo:

15 min + 5 min de reposo

Preparación:

1. Dejar en remojo los frutos secos durante 5 minutos
2. Lavar la coliflor y extraer los ramilletes. Triturar en una batidora hasta obtener la misma consistencia que el cuscús. Verter en una ensaladera.
3. Escurrir los frutos secos y cortar los albaricoques en dados pequeños. Añadir a la coliflor junto con el perejil y la chalota. Exprimir los cítricos y emulsionar el zumo con el aceite de oliva y el jengibre en un cuenco. Salpimentar. Verter la salsa sobre el tabulé de coliflor y mezclar con suavidad.
4. Servir bien frío adornado con las rosetas de Tête de Moine AOP.

Truco: si dispones de batidora para la coliflor, puede utilizarse un rallador con orificios grandes.