Faux taboulé aux saveurs d’ici et d’ailleurs...

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2019/07/L1470198-2.jpg)

Ingrédients (pour 4/6 personnes):

Taboulé : 1/2 céleri rave, 1/2 chou-fleur, 1/2 botte de coriandre, 1 avocat, 1/2 botte de radis, 1 grenade, 1 poignée de noix de cajou

Assaisonnement: 3 citrons verts (4 cuil. à soupe de jus), 4 cuil. a s. d’huile de sésame, 1 petit morceau de gingembre frais, sel et poivre

Préparation:

Peler et couper le céleri en morceaux, couper le chou-fleur en sommités. Placer dans un blinder et réduire en grosse semoule. Verser la base du taboulé dans un saladier.

Mixer la coriandre et le morceau de gingembre.

Dans un bol, mélanger le sel, le jus de citron, l’huile et émulsionner. Ajouter le gingembre mixé et le poivre, mélanger.

Nettoyer les radis et les couper en lamelles. Couper la grenade et récupérer les grains sans la membrane blanche.

Ajouter radis, coriandre hachée, billes d’avocats et grains de grenade dans le saladier. Ajouter les noix de cajou torréfiées, verser l’assaisonnement et mélanger.

**www.assiettesgourmandes.fr**