Caviar de chou-fleur en 2 textures - Alan Geaam



Ingrédients (pour 8 personnes) :

1 petit chou-fleur, 1 grenade, 4 citrons, 100 g de crème de sésame, 2 cuil. à s. de yaourt à la grecque, 1 gousse d'ail, feuilles de coriandre, huile d'olive, mélasse de grenade (ou vinaigre balsamique), paprika, sumac, sel et poivre, huile d'arachide

Préparation:

Retirer quelques sommités du chou-fleur (la valeur de 3 têtes) et faire de petits morceaux. Réserver.

Poser le chou-fleur sur un grand papier cuisson, tête vers le haut. Arroser d'huile d'olive et assaisonner, ajouter une pincée de paprika. Envelopper complètement et cuire au four 1 heure à 180 °C.

Au bout d'une heure, retirer le chou-fleur du papier, mettre dans le blender; ajouter la crème de sésame, le yaourt à la grecque, le jus des citrons, sel, poivre. Mixer.

Faire frire les petits morceaux de chou-fleur réservés dans de l'huile d'arachide et laisser colorer; égoutter et déposer sur un sopalin.

Dans un saladier, réunir les morceaux de chou-fleur frits, des grains de grenade, des feuilles de coriandre, 1 bonne lichette de mélasse de grenade (j'ai remplacé par le [vinaigre celtique](https://www.epices-roellinger.com/fr/products/vinaigre-celtique-epice) de la Maison Rollinger que j'adore) et d'huile d'olive, une pincée de sumac. Mélanger.

Déposer le caviar de chou-fleur au fond d'une assiette (avec ou sans emporte-pièce). Déposer la salade par-dessus.

Ajouter quelques grains de grenade supplémentaires, le zeste d'un citron.

**www.assiettesgourmandes.fr**