Biscuit Chou-fleur lait de coco, cacahuètes et coriandre

[](https://www.assiettesgourmandes.fr/wp-content/uploads/2023/02/L2010356-scaled.jpg)

Ingrédients (pour 6 personnes):

1 chou-fleur, 300 g de yaourt grec, 400 g de lait de coco, 3  cuil. à s. de beurre de cacahuète,  1 cuil. à s. de cassonade, 1/2 cuil. à c. de piment, 1 cuil. à c. de curcuma, 1 gousse d’ail, 1 poignée de cacahuètes, feuilles de coriandre fraîche, jus de citron, sel et poivre

Préparation:

Découper le chou-fleur en petites sommités.

Dans un saladier, mélanger le lait de coco, le beurre de cacahuètes, le sucre, le curcuma, la gousse d’ail émincée et le piment.

Ajouter les sommités de chou-fleur et bien mélanger afin de les enrober parfaitement avec ce mélange.

Verser dans un plat à gratin et enfourner 45 minutes à 180 °C en remuant à mi-cuisson.

Lorsque le chou-fleur est tendre, répartir le yaourt à la grecque dans un grand plat (ou en assiettes individuelles).

Déposer les morceaux de chou-fleur, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire, puis arroser avec le filet de citron. Parsemer quelques cacahuètes concassées, et ajouter les feuilles de coriandre.

Déguster aussitôt pour profiter du contraste chaud froid.

**www.assiettesgourmandes.fr**