

Couscous de chou-fleur au Brugge Apéro Herbes Rouges



Ingredienten:

- 1 chou-fleur détaillé en rosettes
- 50 g de tomates séchées
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- 1 c à c de moutarde forte
- 1 c à s d'eau
- 50 g de pignons de pin
- 200 g de tomates cerise
- ½ bouquet de basilic
- 150 g de Brugge Apéro Herbes Rouges (en cubes)
- une poignée de roquette
- 6 tranches de prosciutto

Préparation:

1. Nettoyez le chou-fleur et détaillez-le en rosettes. Mixez au blender jusqu'à obtention d'un couscous et versez dans un bol.
2. Mixez les tomates séchées, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique la moutarde et l'eau pour obtenir une vinaigrette épaisse. Mélangez-la au couscous.
3. Grillez les pignons à sec dans une poêle.
4. Coupez les tomates cerise en deux et hachez le basilic.
5. Mélangez les pignons, le Brugge Apéro Herbes Rouges, les tomates cerise et le basilic au couscous et répartissez sur 4 assiettes.
6. Décorez de roquette.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
45 min
Plat principal
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/couscous-de-chou-fleur-au-brugge-apero-herbes-rouges>