



CHOU-FLEUR À LA MOUTARDE EN PICKLES

INGRÉDIENTS

- chou-fleur
- vinaigre
- sel
- quelques cornichons
- 1 cuillerée à soupe de câpres
- 1 cuillerée à café de moutarde
- cerfeuil haché

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN
TEMPS DE CUISSON : 5MN
TEMPS DE TREMPAGE : 24H

PRÉPARATION

Divisez les bouquets en petits fragments et mettez-les dans de l'eau vinaigrée.

Plongez-les ensuite dans une casserole d'eau bouillante salée et cuisez-les rapidement en les conservant un peu fermes.

Égouttez-les, mettez-les dans un petit bocal et couvrez-les immédiatement de vinaigre bouillant.

Laissez refroidir et mariner pendant 24 heures.

Pour servir, égouttez le chou-fleur, ajoutez quelques cornichons coupés en rondelles et une cuillerée à soupe de câpres.

Arrosez avec du vinaigre de la marinade en mélangeant, par décilitre, une cuillerée à café de moutarde.

Parsemez d'un peu de cerfeuil haché.