

## SALADE DE CHOU FLEUR AUX OEUFS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 15 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte minute, 1 casserole, 1 saladier

### ***Ingédients :***

1 chou-fleur  
4 tomates  
5 œufs  
12 olives vertes  
1 bouquet de cerfeuil  
1 citron  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de vinaigre  
sel, poivre

### ***Préparation :***

- 1 - Couper le chou en bouquets et le faire cuire 5 minutes à la cocotte-minute à partir de la rotation de la soupape. Sortir le chou-fleur du panier, puis le laisser refroidir.
- 2 - Faire cuire les œufs 10 minutes et les laisser refroidir dans de l'eau froide
- 3 - Laver et détailler les tomates et 3 œufs en quartiers.
- 4 - Mélanger les tomates, les bouquets de chou-fleur, les œufs, les olives et le cerfeuil.
- 5 - Préparer la vinaigrette en émulsionnant l'huile avec le vinaigre, le sel, le poivre et le jus de citron et en arroser la salade.
- 6 - Ecraser les 2 œufs restants et les répartir sur la salade.