

# TABOULE DE CHOU-FLEUR AU SAUMON FUMÉ

- 1 /4 de chou-fleur
- 2 tranches de saumon fumé
- 4 asperges vertes
- 1 cs de ciboulette hachée
- mayonnaise
- sel et poivre



**Séparez** le chou-fleur en bouquets, hachez-les comme de la semoule.

Versez-les dans une passoire fine, cuisez 3 mn à l'eau bouillante salée

**Recoupez** la tige des asperges et plongez les dans de l'eau bouillante salée 10mn. Egouttez-les.

**Mélangez** la semoule de chou-fleur, deux cuillerées de mayonnaise et la ciboulette. Salez, poivrez. Placez-la sur une assiette à l'aide d'un cercle, surmontez des tranches de saumon, entourez d'asperges vertes et servez décoré de ciboulette.