



THOMY

TRIO GAGNANT!

INGRÉDIENTS

pièces de chou-fleur

g de noix du Brésil

pièce gousse d'ail

branches de thym

feuilles de sauge

pincée Sel, poivre

bouteille Huile de friture

bâton Un peu de beurre

g Moutarde de Dijon THOMY

INSTRUCTIONS

Étape 1 Nettoyer le chou-fleur et le couper en bouquets. Blanchir ensuite pendant 2-3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égoutter et rincer à l'eau froide.

Étape 2 Faire mariner le chou-fleur avec de la moutarde de Dijon. Faire chauffer un filet d'huile d'olive et de beurre dans une poêle. Ajouter la gousse d'ail, le thym et les feuilles de sauge et y faire frire légèrement le chou-fleur. Saler et poivrer.

Étape 3 Hacher grossièrement les noix du Brésil et les ajouter au chou-fleur.

Étape 4 Disposer le chou-fleur. L'accompagner de purée de pommes de terre fraîches et de moutarde de Dijon THOMY.