Couscous de chou-fleur avec jambon

Les ingrédients

- 8 tranches de Jambon SUPERIEUR HERTA
- 1 chou-fleur
- 2 branches de céleri
- 1 concombre
- 2 oignons rouges
- 1 grenade
- 1 boite de pois chiches (400 g)
- 4 cs de noisettes grillées
- Huile d’olive, vinaigre de vin blanc, Ras el-Hanout, persil plat

Préparation:

- Coupez le chou-fleur et hachez-le grossièrement. Versez les morceaux dans un robot de cuisine et hachez finement jusqu’à obtention d’une structure de semoule (comme pour le couscous).
- Coupez le concombre en longues lamelles, le céleri et l’oignon rouge en morceaux. Hachez finement les fanes du céleri ainsi que quelques branches de persil plat. Épépinez la grenade et récoltez le jus.
- Mélangez le jus avec la quantité d’huile d’olive et de vinaigre de vin blanc indiquée. Rectifiez le goût en ajoutant du poivre et du sel.
- Faites sautez pendant 3 à 5 minutes le couscous de chou-fleur, les morceaux de céleri et l’oignon rouge dans une poêle très chaude avec de l’huile d’olive. Assaisonnez de poivre et sel. Versez le couscous dans un grand saladier. Dans la même poêle, faites cuire les pois chiches dans de l’huile d’olive et les épices Ras el-hanout jusqu’à ce que le tout soit croquant.
- Mélangez le couscous de chou-fleur avec les pois chiches cuits, les légumes restants, les épices hachées, les pépins de grenade, les noisettes hachées. Rectifiez l’assaisonnement avec du Ras el-hanout, du sel, du poivre et du dressing.

- Servez le couscous de chou-fleur avec des rouleaux de HERTA SUPERIEUR Nature et un peu de persil.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**