

**4 personnes:**

1 Chou-fleur

1 grosse pomme de terre

½ Bouquet de ciboulette ciselée

Huile, vinaigre balsamique jeune, poivre, fleur de sel

Lave la pomme de terre et la cuire à la vapeur avec la peau. Epluche et taille-la en fines rondelles puis répartir au fond de 4 assiettes. Lave le chou-fleur et coupe-le en quatre. À la mandoline (ou couteau) découpe chaque quartier en fines lamelles, à la manière d'un carpaccio, dispose harmonieusement les lamelles de chou-fleur sur le dessus des rondelles de pomme de terre. Mélanger l'huile et le vinaigre, répartir sur le carpaccio de chou-fleur. Réserve au froid pendant 1h. Avant de servir, parsème de ciboulette, ajoute quelques grains de sel et un tour de moulin à poivre.

285



# Carpaccio de chou-fleur