



Le chou-fleur de François Perret
La recette de François Perret, chef pâtissier du Ritz Paris

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- ½ chou-fleur
- 5 gousses de vanille
- 6 cl d'huile d'olive
- Vinaigre de citron ou vinaigre de chardonnay
- 1 citron
- Cassonade

1. Râper le demi chou-fleur très finement, idéalement à la mandoline. Il est très important que les lamelles soient très fines.
2. Gratter 5 gousses de vanille, si possible la veille afin de faire macérer l'extrait et les gousses vidées dans l'huile d'olive légèrement tiède. Ceci renforcera davantage le goût de vanille.
3. Râper la peau d'un citron et mettre de côté les zestes avant de récupérer les segments et les couper en petits morceaux.
4. Faire une vinaigrette avec le vinaigre de citron, que l'on trouve en épicerie fine, ou à défaut un vinaigre de chardonnay, quelques gouttes de jus de citron et l'huile d'olive infusée.

5. Ajouter ensuite la vanille ainsi que les segments de citron coupés et les zestes de citron. Assaisonner avec un peu de fleur de sel et du poivre.
6. Mélanger le tout avec les fines lamelles de chou-fleur et saupoudrer de sucre cassonade.

Le mot du chef

C'est un dessert léger et rafraîchissant que l'on peut aussi parfaitement servir en entrée sans la cassonade.