

Salade de chou-fleur rôti, farro et avocat



Ingrédients

250 ml (1 tasse) de farro
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
Le jus d'un demi-citron
1 gousse d'ail, hachée
5 ml (1 c. à thé) de graines de cumin
1 chou-fleur, en tranches de 1 po
1 avocat, en dés
1 piment chili, en rondelles
10 ml (2 c. à thé) de coriandre fraîche, hachée
10 ml (2 c. à soupe) de graines de sésame rôties

4 portions

Préparation

1. Température du four 200°C/400°F
2. Cuire le farro selon les indications du fabricant, réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger l'huile d'olive avec le jus de citron, l'ail et le cumin. Ajouter les rondelles de chou-fleur et les frotter du mélange, saler et poivrer.
4. Déposer les tranches de chou-fleur sur une plaque allant

