

1								grenade
1								concombre
80		g		de		pistaches		grillées
1		cuillère		à		café		d'origan
½	cuillère		à	café	de	paprika	en	poudre
½		cuillère		à		café		de
3		cuillères		à		soupe		d'huile
160						de		planted.curry
1	c.		g		c.	d'huile		de colza

Vinaigrette						au			tahini
2		cuillères		à		soupe		de	tahini
1		cuillère		à		soupe		de	soja
1			cuillère		à		soupe		d'eau
1	c.			à	c.	de	jus	de	citron
1	c. à c. de sirop d'agave								

Préparation

- Laver le chou-fleur, bien le sécher et le couper en bouquets de la taille d'une bouchée. Égoutter les pois chiches, les laver et les mettre avec le chou-fleur dans un grand saladier. Ajouter l'origan, le paprika en poudre, le sel et l'huile d'olive et bien mélanger. Étendre sur une plaque de cuisson et laisser griller pendant 30 minutes à 180 degrés.

- Éplucher la grenade et retirer les grains. Couper le concombre en tranches.

- Pour la vinaigrette, mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse. Si nécessaire (si le tahini ne contient pas assez d'huile), ajouter un peu d'eau.

- Chauffer l'huile de colza dans une petite poêle, ajouter le planted.curry et le faire dorer pendant quelques minutes.

- Mettre le chou-fleur et les pois chiches dans un grand plat de service, ajouter les concombres. Répartir ensuite le planted.curry, verser la vinaigrette par-dessus et décorer avec les grains de grenade et les pistaches.