

Romanesco sauce cacahuètes.

Romanesco sauce cacahuètes.

Votre romanesco, 3CS de sauce cacahouètes, 1 dès de gingembre frais, 1 pincée de piment en poudre ou de paprika, 1CS d'huile, 1 citron, 1 CC de sucre, sel, 3 CS de graines de courge.
Romanesco sauce cacahuètes.

Votre romanesco, 3CS de sauce cacahouètes, 1 dès de gingembre frais, 1 pincée de piment en poudre ou de paprika, 1CS d'huile, 1 citron, 1 CC de sucre, sel, 3 CS de graines de courge.

Démontez votre romanesco en rosettes, faites-les cuire 3-4 minutes dans de l'eau bouillante, elles doivent rester al dente. A la fin de la cuisson, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour garder au chou un vert éclatant.

Faites chauffer une poêle à sec et grillez les graines de courge, quand elles commencent à éclater et à sauter et à se colorer, elles sont prêtes.

Râpez le gingembre pelé. Mélanger le beurre de cacahouète, le gingembre, l'huile, 1 CS de jus de citron, le sucre. Goutez et dosez le piment ou paprika, le sel.

Servez les légumes tièdes ou froids avec la sauce au cacahouète et les graines de courge grillées parsemées dessus.