

## SALADE DE CHOU-FLEUR SAVOUREUSE ( pour le Mealthy Crisplid)

Un chou-fleur en bouquets moyens

Huile d'olive (enrober les bouquets de chou-fleur)

Sel et poivre

6 tranches de bacon déjà cuit. Vous pouvez utiliser le bacon cuit de Costco ou autres.

1/4 tasse de fromage cheddar râpé , vous pouvez utiliser le mélange mexicain râpé congelé de Costco ou autres.

2 Oignons verts émincés

3 Oeufs cuits durs en quartiers

Déposer le chou-fleur non cuit dans le panier sur le trivet du Mealthy

À 350-375 degrés environ 7-10 min, observer la cuisson et juger du temps en fonction de vos bouquets grillés. Ce processus cuira vos bouquets en même temps. Pas trop, afin qu'il reste un peu fermes. Privilégier une quantité raisonnable pour bien les griller, adaptez-vous à votre Mealthy.

Retirer et enrober le chou-fleur de la vinaigrette, du fromage et du bacon cuit,

Remettre sous le Mealthy cuire 5-7 min à 350-375 degrés. Observer la cuisson. Le fromage va fondre.

Retirer et déposer les oeufs en quartiers ainsi que les oignons verts.

Vinaigrette

1 c. ta. de moutarde jaune ou de Meaux

2/3 tasse de mayonnaise

2 c. à ta. de jus de citron

1/2 c. à thé poudre d'ail ou ail frais une gousse au goût,

1/4 c. à thé de paprika ou paprika fumé

Bien sûr, vous pouvez faire cette recette sans le Mealthy.

Johanne Leduc