



BÂTONNETS DE CHOU-FLEUR ET SAUCE AU FROMAGE FRAIS



Ingrédients

1 chou-fleur

2 œufs

4 c-à-s de farine

200mL de lait demi-écrémé

1 c-à-c de curry

1 c-à-c de cumin

1 c-à-c de coriandre

1 pot de fromage aux herbes

4 c-à-s de yaourt grec

Préparation



Fouetter les œufs avec le lait, la farine et les épices pour obtenir une pâte.

Assaisonner de sel et de poivre. Fouetter jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

Couper le chou-fleur en petites tranches épaisses. Les plonger dans la pâte.

Faire cuire au barbecue ou au grill en veillant à les retourner de temps en temps.

Mélanger le yaourt grec avec le fromage aux fines herbes pour obtenir une sauce.

Servir

Pour un barbecue, en guise d'apéritif ou même en entrée de légumes. Cette recette pourrait aussi plaire aux plus jeunes, vu son côté ludique.