

# RECETTE

# STEACK DE CHOUX FLEURS

## INGRÉDIENTS

- 1 choux fleurs
- 30gr de beurre fondu
- Sauce yakitori
- 1 gousse d'ail
- 1cas de graines de sésame
- 1 cas de paprika
- 1 cas de piment
- 2 cas de tahini
- 1 cas de sauce soja
- 3 cas de fromage blanc



## PRÉPARATION

### PRÉPARER LA VINAIGRETTE :

- 1.Coupez en grosse tranches le choux fleurs
- 2.Déposez par dessus le mélange beurre fondu et sauce yakitori
- 3.Enfournez 25min 180 degrés
- 4.Dans un saladier mélangez le fromage blanc la crème de sésame et la sauce soja
- 5.Faites ensuite chauffer de l'huile neutre puis versez la bien chaude sur un mélange graines de sésame paprika piment et ail
- 6.Mélangez bien
- 7.Quand le choux fleurs sort du four, faites le revenir dans du beurre pour doré la surface
- 8.Deposez dans une assiette la crème, puis le choux fleurs et enfin l'huile pimenté
- 9.Optionnel : un peu d'oignons cebettes par dessus