

Salade de chou romanesco rôti aux pistaches et aux notes asiatiques



“ Ça y est les choux romanesco du jardin ont envie de se faire cueillir. La première cueillette de l'automne associée à une chouette idée de salade à base de chou-fleur rôti puisée chez [Chocolat et Zucchini](#)... encore une fois adaptée aux ingrédients de mon placard et de mon jardin ! J'ai complètement oublié la coriandre. Ça aurait été parfait. Pas de panique, je l'ai remplacée par du persil et des graines de coriandre écrasées. Pô mal !”

Les Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 [chou romanesco](#)
- 1 petit bouquet de [coriandre](#) (ou de [persil](#) + 1 c. à thé de graines de coriandre)
- 1 petite poignée de pistaches vertes natures
- 1 c. à soupe d'huile de pistache
- 1 c. à soupe de jus de [citron vert](#)
- 1 c. à soupe de sauce de poissons (nuoc môm, nam pla)
- 1 pincée de [piment](#) d'Espelette
- Huile d'olive
- Sel

Les Étapes :

Détaillez le chou Romanesco en fleurettes. Enduisez-les d'un léger filet d'huile d'olive. Déposez-les sur une plaque de cuisson. Salez. Enfournez à 200°C pendant environ 20 minutes, le temps qu'il rôtissent. Retournez-les en milieu de cuisson. Laissez refroidir.

Faites griller, à sec, les pistaches que vous aurez concassées au préalable.

Préparez la vinaigrette avec le jus de citron vert, l'huile de pistache, la sauce aux poissons et le piment d'Espelette. Mélangez cette vinaigrette aux fleurettes de chou romanesco. Ajoutez les pistaches et la coriandre effeuillée (ou *persil et les graines de coriandre écrasées*).

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Dans la recette initiale, [Clothilde](#) n'utilise pas de piment d'Espelette mais de la sauce aux piments. De plus, elle utilise de l'huile de sésame à la place de l'huile de pistache et des noisettes à la place des pistaches.