



Semoule de chou-fleur et noix de coco grillée épicée

16/10/2019 à 16h08

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

La noix de coco grillée épicée

- 1 piment oiseau
- 50 g de cacahuètes décortiquées
- 125 g de noix de coco râpée

Semoule de chou-fleur

- 750 g de fleurettes de chou-fleur
- 50 g de beurre
- sel

Préparation :

La noix de coco grillée épicée :

- Faites à peine blondir dans une grande poêle antiadhésive sèche 1 piment oiseau émietté entre vos doigts et 50 g de cacahuètes décortiquées grossièrement hachées;
- Ajoutez 125 g de noix de coco râpée et laissez dorer en mélangeant sans cesse - attention, la noix de coco dore très vite;
- Laissez refroidir et conservez plusieurs semaines dans une boîte hermétique.

La semoule de chou-fleur :

- Râpez 750 g de fleurettes de chou-fleur au robot, avec la grille à gros trous, et faites-le cuire 5 mn à la vapeur, parsemé de sel;
- Servez aussitôt, assaisonné de 50 g de beurre et parsemé de noix de coco grillée épicée.