

Ailes de chou-fleur avec dip aux cornichons et à l'aneth



Entrée pour
4 personnes



env.
30 min



Conseils supplémentaires de Johanna Geisenhainer

Chef chez **dieCuisine**

- Pour la panure, vous pouvez remplacer les cornflakes par des restes de chips ou autres snacks croustillants

Ailes de chou-fleur:

1 chou-fleur (env. 600-700 g)
100 g de farine
250 g de lait végétal
1 cc de paprika en poudre
1 cc d'ail en poudre
4 cs de flocons de levure
2 cc de sel
Poivre
Un peu d'huile végétale

Pour la panure:

100 g de chapelure
100 g de cornflakes non sucrés
hachés

Dip aux cornichons et à l'aneth:

1 cs d'oignon rouge, finement haché
2 cs de cornichons, finement hachés
1 cs de jus de cornichons
3 cs d'aneth, finement haché
2 cs de mayonnaise
6 cs de crème fraîche
Sel, poivre

Préparation

Ailes de chou-fleur:

Retirer les feuilles et le tronc du chou-fleur, puis couper les fleurettes en deux ou en quatre selon leur taille.

Préparer une pâte avec la farine, le lait végétal, les épices, la levure maltée, le sel et le poivre. Dans un autre bol, préparer la panure.

Enrober les fleurettes dans la pâte, les égoutter légèrement, puis les rouler dans la panure. Arroser d'un filet d'huile et cuire au four ou à l'airfryer à 190 °C pendant 20 à 30 minutes, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.

Dip aux cornichons et à l'aneth:

Mélanger l'oignon et le jus des cornichons, laisser reposer quelques instants. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et assaisonner avec du sel et du poivre.