 **Chou-fleur parmesane**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/03/Chou-fleur-parmesane-DSCN2328_32014.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**chou-fleur**](http://recettes.de/chou-fleur)  
**- 70 g de parmesan**  
**- 2 œufs**  
**- brins de persil**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre blanc**

**1 plat à four**

Nettoyer le chou-fleur et le partager en petits bouquets.  
Faire cuire les bouquets dans de l'eau salée pendant une dizaine de minutes. Ils doivent être cuits mais légèrement croquants!  
Égoutter et laisser refroidir.  
Faire cuire les œufs pendant 9 minutes à l'eau bouillante.  
Les rafraîchir et les écaler.  
Laisser refroidir avant de les hacher.  
Ciseler le persil.  
Mettre le parmesan dans une assiette creuse.  
Plonger les fleurettes de chou-fleur une à une dans le parmesan pour bien les enrober.  
Ranger les petits bouquets au fur et à mesure dans le plat.  
Poivrer et éparpiller le parmesan qui reste dans l'assiette.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive.  
Passer sous le gril du four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Répartir le hachis d'œuf et saupoudrer de persil haché.  
Servir le chou-fleur parmesane tout chaud.