 **Chou-fleur aux amandes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 beau** [**chou-fleur**](http://croquantfondantgourmand.com/category/legume/chou-fleur/)**- 4 tomates  
- 2 yaourts à la grecque  
- 1 càs de paprika  
- 15 g de parmesan râpé  
- 2 càs de ciboulette hachée  
- 2 càs d'amandes effilées  
- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin huilé  
Préchauffage du four à 180° (chaleur tournante)**

Nettoyer et laver le chou-fleur.  
Le détailler en petits bouquets en enlevant les grosses tiges.  
Faire cuire les bouquets de chou-fleur 15 minutes à l'eau bouillante salée.  
Égoutter soigneusement.  
Peler et épépiner les tomates. Les couper en petits dés.  
Hacher la ciboulette.  
Mélanger les yaourts avec le paprika du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et du poivre.  
Étaler les dés de tomates dans le fond du plat.  
Couvrir avec la préparation au yaourt.  
Disposer les bouquets de chou-fleur sur le tout.  
Parsemer de ciboulette, d'amandes et de parmesan râpé.  
Arroser d'un filet d'huile d'olive.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Servir bien chaud avec une viande ou une volaille grillée ou rôtie.