

Chou-fleur rôti



QUANTITÉ

2-3 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

50 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 chou-fleur
- 40g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- du gros sel
- une épice au choix : saté, parika, cumin



Faites bouillir une casserole d'eau puis plongez votre chou-fleur, tête vers le bas, dans l'eau bouillante pendant 6 minutes.

Sortez-le puis déposez-le, toujours tête vers le bas dans une passoire.

Laissez-le égoutter quelques minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Sans vous brûler, découpez les têtes du chou-fleur et les feuilles.

Déposez-les sur une plaque de four recouverte d'une feuille ou d'un tapis de cuisson.

Faites fondre le beurre et mélangez-le avec l'huile d'olive.

Badigeonnez le mélange sur les morceaux de chou-fleur et les feuilles.

Saupoudrez par-dessus du gros sel et l'épice choisie.

Faites cuire au four pendant 50 minutes à 180°C.