



Chou-fleur rôti caramélisé d'Hélène

Préparation
15 min

Cuisson
25 min

Portions
4

Ingrédients

- ☐ 10 ml (2 c. à thé) de sucre
- ☐ 2,5 à 5 ml (1/2 à 1 c. à thé) de sel
- ☐ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de curcuma moulu
- ☐ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de paprika
- ☐ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'oignon
- ☐ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- ☐ 90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive, selon la grosseur du chou-fleur
- ☐ 1 chou-fleur, coupé en petits bouquets

Préparation

- ☐ Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Chemiser une plaque à biscuits de papier parchemin.
- ☐ Dans un bol, mélanger le sucre, le sel, les épices et l'huile. Enrober les bouquets de chou-fleur. Cuire au four pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit cuit et doré.