



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.