

Chou-fleur rôti à l'indienne

Recette pour 4 personnes

Description

Chou-fleur rôti au four avec de l'ail et du gingembre

Ingrédients

Choux-fleurs

- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 2 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 5 Branche(s) Coriandre fraîche

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

Pour le chou-fleur

Coupez le chou-fleur en quartiers et émincer en tranches de 2 cm. Hachez l'ail et le gingembre. Ciselez la coriandre. Mélangez le chou-fleur avec l'ail, le gingembre, le curcuma, l'huile ainsi que le sel et le poivre. Placez le tout à cuire au four pendant 15-20 min. Une fois la cuisson terminée, ajoutez la coriandre fraîche et servez.

Bon appétit!