

Chou fleur rôti

Ingrédients :

- ✓ 1 chou fleur (pas trop gros)
- ✓ du beurre ou margarine
- ✓ du sel Viking (sel fumé) ou épices au choix
- ✓ du curcuma en poudre
- ✓ du poivre 5 baies (moulin)
- ✓ de l'ail en poudre (car oublié)
- ✓ **sel uniquement si épices sans sel**



Préparation :

Dans un bol, malaxer du beurre mou ou margarine avec le poivre, le sel viking et le curcuma.

Oter les feuilles du chou fleur, laver, couper le pied et les bouquets.

Placer les bouquets dans le plat de cuisson (XL ici).

Malaxer bien le beurre avec la spatule. Tartiner le chou fleur de beurre manié aromatisé. Une fois les bouquets chou fleur bien enrobés, poser le plat de cuisson sur le grill.

Accessoires :

Plat de cuisson XL

Vous souhaitez :

- des informations sur le grill All-Clad, contactez-moi par "[Contacter l'auteur](#)"
- commander directement le grill via la [boutique](#), utilisez le code quYspaFiQo (mise en service en visio perso ou physique selon domicile)

Préchauffer le grill à 240°C (mode manuel).

Au bip, compter 20 minutes de cuisson puis ajouter 10 minutes à 270°C (évaporation de l'eau).

Ouvrir le grill et continuer la cuisson 3 à 5 minutes environ.

Le chou fleur est cuit moelleux au centre et légèrement croquant autour.