



# CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS À L'AIL, GINGEMBRE ET CUMIN

## INGRÉDIENTS

- 400g de choux de Bruxelles
- 1 panais
- Persil
- 1 patate douce
- 6 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre
- 1 c-à-s de cumin
- 1 branche de romarin
- 20cl d'huile d'olive
- Sel et poivre.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN**

**TEMPS DE REPOS : 30MN**

**TEMPS TOTAL : 1H20MN**

## PRÉPARATION

Couper les plus gros choux de Bruxelles en 2.

Laver et couper en dés les autres légumes sans les peler.

Peler et râper le gingembre.

Effeuillez le romarin.

Déposer tous les légumes dans un plat allant au four.

Ajouter les gousses d'ail et arroser d'huile d'olive. Saler, poivrer et ajouter le cumin et le romarin.

Mélanger et laisser mariner pendant 30mn.

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Recouvrir le plat d'aluminium et le mettre au four.

Au bout de 20mn enlever la feuille d'alu et prolonger la cuisson pendant 20mn.

Servir avec un poulet rôti farci de citron, d'oignon, de thym et d'un bâton de cannelle.