



# Chou-fleur rôti au curry

## INGRÉDIENTS

- 1 Chou-fleur
- 2 Oignons
- 4 c-à-s Huile d'olive
- 4 cuillères à soupe
- 1 c-à-c Curry en poudre
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180°. Détaillez le chou-fleur en bouquets. Pelez et émincez finement les oignons.

Dans un saladier, mélangez le chou-fleur, l'huile d'olive, le curry et les oignons. Laissez mariner durant une quinzaine de minutes.

Versez le chou-fleur sur une plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Salez et poivrez le chou-fleur. Enfournez environ 30 minutes.

Surveillez la cuisson. Servez le chou-fleur rôti au curry chaud.

**Temps de préparation : 15mn**

**Temps de cuisson : 30mn**

**Temps total : 45mn**