



Chou-fleur rôti

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 chou-fleur de Trédarzec
De l'huile d'olive
Du sel
Du thym
Des épices cajuns

Pour la sauce

1 yaourt à la grecque
De l'ail frais écrasé
1 c.à.s de vinaigre
De la ciboulette hachée
Du sel et du poivre

Préparation

Coupez le chou-fleur pour en garder ses sommités.

Assaisonnez-les avec l'huile d'olive, les épices, le thym et le sel, puis mélangez pour les enrober uniformément.

Placez-les sur une plaque allant au four et faites cuire à 200°C pendant 20-25 minutes (selon votre four).

Pour la sauce, mélangez tous les ingrédients, rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.

Servez ces sommités de chou-fleur rôtis avec la sauce.

Dégustez et savourez !