

Chou fleur rôti au curcuma...

Ingrédients

500g de chou fleur

1 cuil à soupe de curcuma en poudre

1 cuil à soupe de nora

4 cuil à soupe d'huile d'olive

1 poignée de feuille de menthe

Préchauffez le four à 180°C.

Détaillez le chou-fleur en fleurettes.

Dans un grand saladier préparez la marinade: versez l'huile d'olive, le curcuma en poudre, la nora et les feuilles de menthe ciselées. Mélangez et ajoutez les fleurettes de chou fleur, mélangez de nouveau pour que ces dernières soient bien enrobées de la marinade. Débarrassez les fleurettes de chou fleur sur une plaque de four couverte de papier cuisson et enfournez à 180°C pendant 1 heure.