Chou fleur rôti au lait de coco

**Ingrédients**

**Pour 4/5 personnes**

1 chou fleur

1 boîte de lait de coco

1 yaourt à la grec

3 gousses d’ail

2 c à café de cumin

**Préparation**

**Préchauffage four à 200°C (th : 6 -7)**

Mélanger dans un récipient le lait de coco, le yaourt à la grec avec le cumin et l’ail écrasé. Saler et poivrer.

Couper la base du chou fleur pour lui donner un appui dans le plat, retirer les feuilles et bien le laver.

Porter à ébullition une marmite remplie d’eau salée, y plonger le chou fleur et le blanchir 4 min, puis l’goutter.

Placer le chou fleur dans une cocotte et le badigeonner avec la préparation au lait de coco. Mettre le couvercle. Si vous n'en avez pas, fermer avec du papier d'aluminium.

Enfourner pour 35 minutes environ. Servir aussitôt.

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**