

Fleurettes de chou-fleur rôties

 4 PERS.



 10 MIN.

 35 - 45 MIN.



1 chou-fleur
1 cuillère à café de curcuma
1/2 cuillère à café de paprika fumé
1 filet d'huile d'olive

- Taillez le chou-fleur en fleurettes. Rincez-les et essuyez-les.
- Préchauffez votre four à 180°C (th.6)
- Déposez les fleurettes sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.
- Arrosez d'un filet d'huile d'olive.
- Saupoudrez de curcuma et de paprika fumé.
- Enfournez pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que les fleurettes de chou-fleur soient tendres et légèrement dorées.

