Salade César avec du chou pointu rôti

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 chou pointu (grand)
1 décilitre d'huile d'olive (+ extra)
1 gousse d'ail
4 tranches de pain blanc (coupées en dés)
1 tasse copeaux de parmesan
1 bouquet d'aneth (finement haché)
1 poignée d'amandes effilées (grillées)
1 portion de sauce César maison
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez le chou pointu en quatre quartiers. Badigeonnez d’huile d’olive et disposez-les côte à côte dans un plat allant au four. Mettez pendant 1 heure dans un four préchauffé à 185 °C. Vérifiez si chaque quartier de chou pointu est bien caramélisé et cuit. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Laissez refroidir quelques minutes.**

2. **Placez un morceau de chou pointu sur chaque assiette et terminez avec les croûtons (voir recette classique), les copeaux de parmesan, l’aneth, les amandes grillées et la sauce César.**