Tortilla au chou-fleur grillé

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 chou-fleur
huile d'olive
2 cuillères à soupe de ras el hanout (ou autre mélange d'épices oriental)
sel
1⁄4 chou rouge
1 bouquet de radis
1 paquet tortilla
1 bouquet de coriandre
sauce à l'ail

Méthode de préparation

1. **Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Mélangez-les à l'huile d'olive et au ras el hanout.**
2. **Disposez sur une plaque de cuisson, et faites cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Salez.**
3. **Émincez le chou rouge.**
4. **Coupez les radis en rondelles.**