



# Chou pointu grillé à la chermoula



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 chou pointu (ou un petit chou blanc)  
4 cuillères à soupe de beurre (ou de beurre fumé)  
sel et poivre

### **Voor de chermoula:**

1 cuillerée à thé de graines decumain  
15 grammes de persil plat (grossièrement haché)  
15 grammes de coriandre (grossièrement hachée)  
3 gousses d'ail (pelées et pressées)  
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)  
1 1/2 cuillères à soupe de jus de citron (pressé)  
6 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuillerée à thé sel  
1 piment espagnol (épépiné et émincé)

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le chou pointu en quatre quartiers. Placez-les sur le gril chaud et grillez-les de chaque côté pour les caraméliser. Retirez-les du gril et disposez chaque quartier de chou pointu sur une grande feuille d'aluminium. Badigeonnez-les de beurre et salez et poivrez-les généreusement. Enveloppez-les dans la feuille d'aluminium et remettez-les sur le barbecue. Poursuivez la cuisson pendant au moins 20 minutes.
- 2.** Préparez la chermoula : faites griller les graines de cumin dans une poêle chaude pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'elles dégagent leur arôme.
- 3.** Mixez le persil, la coriandre, l'ail, le paprika fumé, 1 cuillère à café de jus de citron, l'huile d'olive, le sel et le piment rouge jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Ajoutez le reste du jus de citron et éventuellement un peu d'huile d'olive. Accompagnez-en le chou pointu.