



Chou-fleur rôti aux graines de grenade



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 gros chou-fleur (grand, en bouquets)

huile d'olive

2 cuillères à soupe de zaatar (ou d'un mélange d'origan, de cumin en poudre et de graines de sésame)

2 oignons rouges

1 citron vert (sap)

1 bouquet de coriandre (ciselée)

1/2 grenade (les graines)

2 jeunes oignons (émincés)

1 cuillère à soupe de graines de sésame

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les bouquets de chou-fleur sur une plaque de cuisson et aspergez-les généreusement d'huile d'olive. Saupoudrez-les de zaatar, salez et poivrez. Mélangez bien. Ensuite, laissez cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Coupez les oignons en demi-lunes et mélangez-les avec le jus de citron vert. Laissez reposer.
- 3.** Retirez le chou-fleur du four et disposez-le sur un plat. Garnissez-le d'oignons rouges, de coriandre, de graines de grenade, de jeunes oignons et de graines de sésame.