



Chou-fleur rôti aux herbes et au yaourt à la grecque



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 gros chou-fleur
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
1/2 cuillerée à thé poivre noir
1/2 cuillerée à thé sel
1/2 cuillère à soupe graines decumain
1/2 citron (le jus)
250 grammes de yaourt grec
1 citron (en quartiers)
1 bouquet d'aneth
1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

- 1.** Divisez le chou-fleur en fleurettes.
- 2.** Dans un grand saladier, mélangez l'huile d'olive avec le curcuma, le poivre noir, le sel et les graines de cumin. Ajoutez les bouquets de chou-fleur et mélangez soigneusement. Étalez-les sur une plaque de cuisson et laissez cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 60 minutes. Remuez de temps en temps.
- 3.** Mélangez le yaourt à la grecque, du sel, du poivre et le jus de ½ citron. Étalez le yaourt sur un plat avec le dos d'une cuillère.
- 4.** Dressez le chou-fleur chaud sur le yaourt. Garnissez d'herbes fraîches et de quartiers de citron.