



Chou-fleur rôti aux épices



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 chou-fleur
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de curry en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1. Préparation**
Divisez le chou-fleur en fleurettes.
- 2.** Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Faites-y revenir les fleurettes de chou-fleur.
- 3.** Assaisonnez avec de la poudre de curry, du poivre et du sel.
- 4.** Mélangez continuellement jusqu'à ce que les fleurettes de chou-fleur soient cuites et joliment dorées. Enfoncez la pointe d'un couteau dans une fleurette pour vérifier si elle est bien cuite.