

CHOU FLEUR RÔTI AUX 7 SAVEURS

ENTRÉE



6 personnes



60 min



1,1€ / PER



Très facile

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Laver le chou-fleur et le sécher
3. Poser le chou-fleur dans un plat allant au four
4. Mélanger l'huile d'olive et les 7 Saveurs
5. Badigeonner le chou fleur du mélange huile/7 Saveurs avec un pinceau
6. Cuire 1 heure à 200°C en badigeonnant régulièrement le chou-fleur avec l'huile du plat (vérifier la cuisson en piquant le chou-fleur avec un couteau car le temps de cuisson dépend de la taille du chou-fleur). Disposer dans le four un petit récipient avec l'équivalent d'un verre d'eau afin de donner un peu plus de moelleux à votre chou-fleur
7. Vous pouvez garder le chou-fleur au chaud au four à 50°C
8. Pour servir, couper le chou-fleur en tranches

INGRÉDIENTS

- 1 Chou fleur
- 2 CàS de Les Sept saveurs
(Réf : 240)
- 4 CàS d'Huile d'olive
Bruno Viola (Réf : 142)