

CHOU-FLEUR RÔTI SUCRÉ-SALÉ

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Portions : 4

Ingrédients

- 1 chou-fleur coupé en petits morceaux avec les doigts
- 1 c. à soupe de sucre blanc
- 1 c. à thé de curcuma moulu
- 1 c. à thé de poudre de paprika
- 1 c. à thé de poudre d'oignon
- 1 c. à thé de levure alimentaire (optionnel)
- 1 c. à thé de poudre de cari
- 2 à 3 c. à soupe d'huile au choix (olive, canola, etc.)
- Une pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 °F.
2. Défaire le chou-fleur avec les doigts en petits morceaux. Dans un bol mélanger les épices, le sucre, le sel et l'huile ensemble.
3. Déposer les morceaux de chou-fleur sur une plaque allant au four recouverte d'un papier parchemin et verser le mélange d'épices, de sucre et d'huile en filet par-dessus.
4. Mélanger le tout sur la plaque (moins de vaisselle!).
5. Cuire pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que vos morceaux soient bien dorés.