

Chou-fleur au curcuma

Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 2 c.c. de curcuma en poudre
- 2 c.c. d'ail en poudre
- 2 c.c. de paprika en poudre
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Lavez et détaillez le chou-fleur en petits bouquet.
3. Placez-le dans un bol et ajoutez le curcuma moulu, le paprika en poudre, l'ail et arrosez généreusement d'huile d'olive. N'hésitez pas à mélanger le tout avec vos mains afin de bien faire incorporer les saveurs dans le chou.
4. Placez le chou-fleur assaisonné dans un plat allant au four et enfourner 15 minutes.