

Choux de Bruxelles au four

Ingrédients (4 pers.)

- 500g de choux de Bruxelles
- 5-6 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. de curcuma
- 1 c. à s. d'ail en poudre
- 1 c. à s. de paprika
- 1 c. à s. de poivre de Cayenne (facultatif)
- Sel marin



Préparation

1. Lavez et coupez les choux de Bruxelles en deux.
2. Placez-les dans un bol et ajoutez l'huile d'olive, les épices et le sel. Mélangez bien les choux avec les mains afin qu'ils s'imprègnent bien de toutes les épices.
3. Placez les choux sur une plaque de cuisson recouverte de papier.
4. Faites-les cuire au four à 200° pour 20-30 minutes. Ils doivent être grillés sans être brûlés.