# bouchées de chou-fleur épicées

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

5 cuillères à soupe de sauce soja
huile d'arachide
50 grammes de farine
1 gros chou-fleur
60 grammes de sambal oelek
1 cuillère à soupe de sucre brun
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
2 gousses d'ail (pressées)
1 cuillerée à thé  de gingembre (râpé)
30 grammes de panko
1 cuillère à soupe de graines de sésame
2 jeunes oignons (v)

# Méthode de préparation

1. **Mélangez la sauce soja, un peu d'huile d'arachide et la farine pour obtenir une pâte légère.**
2. **Détaillez le chou-fleur en fleurettes et enrobez-les de ce mélange. Disposez-les côte à côte sur une grande plaque de cuisson, puis badigeonnez-les légèrement d'huile. Faites cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
3. **Pendant ce temps, mélangez le sambal oelek, le sucre brun, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, l'ail, le gingembre et le panko dans le récipient utilisé plus tôt. Ajoutez les fleurettes de chou-fleur rôties, puis reversez-les sur la plaque. Poursuivez la cuisson 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement caramélisées.**
4. **Parsemez de graines de sésame et de jeunes oignons émincés.**