



Chou-fleur rôti aux herbes et au yaourt à la grecque

L Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile



Ingrédients

1 gros chou-fleur

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de curcuma en poudre

1/2 cuillerée à thé poivre noir

1/2 cuillerée à thé sel

1/2 cuillère à soupe graines decumain

1/2 citron (le jus)

250 grammes de yaourt grec

1 citron (en quartiers)

1 bouquet d'aneth

1 bouquet de persil plat

Méthode de préparation

- 1. Divisez le chou-fleur en fleurettes.
- **2.** Dans un grand saladier, mélangez l'huile d'olive avec le curcuma, le poivre noir, le sel et les graines de cumin. Ajoutez les bouquets de chou-fleur et mélangez soigneusement. Étalez-les sur une plaque de cuisson et laissez cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 60 minutes. Remuez de temps en temps.
- **3.** Mélangez le yaourt à la grecque, du sel, du poivre et le jus de ½ citron. Étalez le yaourt sur un plat avec le dos d'une cuillère.
- 4. Dressez le chou-fleur chaud sur le yaourt. Garnissez d'herbes fraîches et de quartiers de citron.