Chou-fleur rôti aux épices

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 chou-fleur
4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de curry en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Préparation**
   Divisez le chou-fleur en fleurettes.
2. **Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Faites-y revenir les fleurettes de chou-fleur.**
3. **Assaisonnez avec de la poudre de curry, du poivre et du sel.**
4. **Mélangez continuellement jusqu'à ce que les fleurettes de chou-fleur soient cuites et joliment dorées. Enfoncez la pointe d'un couteau dans une fleurette pour vérifier si elle est bien cuite.**