



Tortilla au chou-fleur grillé



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 chou-fleur
huile d'olive
2 cuillères à soupe de ras el hanout (ou autre mélange d'épices oriental)
sel
1/4 chou rouge
1 bouquet de radis
1 paquet tortilla
1 bouquet de coriandre
sauce à l'ail

Méthode de préparation

- 1.** Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Mélangez-les à l'huile d'olive et au ras el hanout.
- 2.** Disposez sur une plaque de cuisson, et faites cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Salez.
- 3.** Émincez le chou rouge.
- 4.** Coupez les radis en rondelles.