

Chou fleur entier rôti au four

Moule GENOISE Ø24 cm

Ingrédients :

- 1 chou fleur (pas trop gros)
- du beurre doux (pas aux cristaux de sel)
- du sel Viking (sel fumé) ou paprika fumé*
du poivre
- de l'ail (4 gousses)



Dans un cul de poule, malaxer du beurre mou avec le poivre, le sel fumé et l'ail pressé.

Pour le beurre, je me suis aidée du moulin à beurre car mon beurre sortait du frigo donc trop dur.

Préchauffer le four à 200°C.

Oter les feuilles du chou fleur, couper le pied.

Placer dans le moule à Génoise 24 cm.

Malaxer bien le beurre.

Tartiner le chou fleur de beurre manié.

Une fois le chou fleur bien pommadé, poser en le retournant le 2^{ème} moule à Génoise qui servira de couvercle.

Enfourner 1 h15 à 200°C à couvert.

Retirer le moule/couvercle et continuer la cuisson 15 minutes environ.

Le chou fleur est cuit moelleux au centre et légèrement croustillant sur le dessus.

Tout simplement délicieux ... à refaire

*Sur Gourmandises® code BEA05248

Le paprika fumé :

<http://www.gourmandises-guydemarle.com/produit/default.aspx?pdt=681>