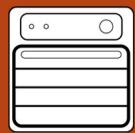


Chou fleur rôti aux épices mex

Chou fleur rôti au four avec des épices mexicaines et de l'huile d'olive.



Mise en place

Laver et préparer le chou-fleur, tout en gardant la base des feuilles.

Mise en oeuvre

Délayer dans l'huile d'olive le sachet d'épices Taco Mix, puis à l'aide d'un pinceau badigeonner le chou-fleur de cette marinade.

Cuire dans un four chaud à 180/200° pendant environ 1 heure.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TACO MIX'- ASSAISONNEMENT POUR TACOS	6173	1 sachet
Choux fleur		1 pièce
Huile d'olive		5 cuillère