



Chou Rôti

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr

1 chou entier

AMÉLIORER : Ajoutez ½ cuillère à soupe de poivre de Cayenne, 1 cuillère à soupe d'ail en poudre et ½ cuillère à soupe d'aneth séché.

2 PORTIONS



INSTRUCTIONS

1. Coupez le chou en fines lanières. Ajoutez les épices, si nécessaire, et assaisonnez. Préchauffez le four à 200°C. Placez le chou en une seule couche sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé.
2. Rôtissez au four pendant 30 minutes, retournez avec une fourchette toutes les 10 minutes.
3. Transférez dans une assiette.