

# Pop-corn de chou-fleur



Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 35 min

Portions : 4

## Ingrédients

### INGRÉDIENTS

1 chou-fleur, défait en petits bouquets  
45 ml (3 c. à soupe) de beurre, fondu  
Sel et poivre

## Préparation

### MÉTHODOLOGIE

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 210 °C (425 °F). Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Dans un bol, mélanger le chou-fleur avec le beurre. Saler et poivrer. Le répartir sur la plaque et

cuire au four de 25 à 30 minutes en le remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

## Notes

### Note

Pour combler les papilles plus audacieuses, l'ajout de fines herbes, d'épices ou de Tabasco est fortement indiqué !

### La SAQ vous suggère un vin



© Société des alcools du Québec, Montréal, 2008

**Choisissez des aliments d'ici pour préparer cette recette!**

