



CHOU-FLEUR SURPRISE

INGREDIENTS

1 chou-fleur
huile d'olive
1CS de cacao amer
(Van Houten)
4CS de fromage
blanc
2CS de purée de
sésame
sel, poivre

Détailler un chou-fleur en fleurettes. Les mettre dans un saladier, ajouter 2 CS d'huile d'olive et 1 CS de cacao type Van Houten. Bien mélanger et repartir sur une plaque. Enfourner 25mn à 180°. Préparer une sauce avec 4 CS de fromage blanc et 1,5 CS de purée de sésame. Déguster ensemble à la sortie du four