



Plats d'accompagnement

Steaks de chou-fleur marinés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chou-fleur (petit)
1 cuillère à café de poudre de cumin
1 cuillère à café de coriandre
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
1/2 cuillère à café poudre de paprika
2 cuillères à soupe de persil (haché)
2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
poivre
sel

Méthode de préparation

Enlevez les feuilles du chou-fleur. Coupez-le en belles tranches.

Pour la marinade mélangez ensemble le persil, l'huile et les épices séchées. Salez et poivrez. Tartinez-en les steaks de chou-fleur et laissez mariner au moins une demi-heure.

