

Catégorie entrée froide

Titre de la recette :

Chou-fleur rôti aux deux tomates avec une Bagna Cauda
Pasquale Vari

Portions : 4 portions

Temps de préparation : 80 minutes

INGRÉDIENTS

Chou-fleur (gros)	1 unité
Huile d'olive extra vierge	65ml (¼ tasse)
Tomates cerises (coupées en deux)	12 unités
Gousse d'ail	4 unités
Huile d'olive extra vierge	180ml (¾ de tasse)
Filets d'anchois	6 unités
Tomates séchées émincées	4 unités
Persil plat	16 feuilles

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four en mode convection à 325F (160C).
2. Laver le chou-fleur et le couper en 4 grosses tranches.
3. Déposer les tranches de chou-fleur sur une plaque à biscuits munie d'une feuille de papier parchemin.
4. Assaisonner légèrement et verser l'huile d'olive extra vierge.
5. Enfourner et cuire pendant 45 minutes.
6. Lorsqu'il restera 10 minutes à la cuisson du chou-fleur, ajouter les tomates cerises.
7. Couper chaque gousse d'ail en deux. Ajouter l'huile d'olive extra vierge et cuire sur un feu très doux pendant 20minutes.
8. Ajouter les filets d'anchois et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
9. Verser l'huile, l'ail et les anchois dans un mélangeur et liquéfier.
10. Dresser une tranche de chou-fleur, garnir de tomates séchées.
11. Arroser de bagna cauda et décorer avec des feuilles de persil.