

Chou-fleur grillé aux olives

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 40min

Ingrédients

- 1 chou-fleur de taille moyenne
- 100 g d'olives noires natures hachées (ou un mix d'olives vertes et noires)
- Herbe de Provence
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail écrasé
- 2 cuil. à soupe d'amandes effilées
- Gruyère râpé

Instructions

- Préparer le chou en bouquet et les mettre dans un plat à gratin (on peut récupérer les tiges pour en faire une soupe)
 - Couper les olives en morceaux. Mélanger avec le chou.
 - Mélanger l'ail avec l'huile
 - Ajouter l'huile, les herbes, les amandes, saler et poivrer. Bien mélanger pour imbiber le chou.
 - Mettre au four 20 min à 200° avec un alu. Mélanger une fois en cours de cuisson.
 - Enlever le papier alu et remettre au four 10 min après avoir mélangé.
 - Ajouter le gruyère râpé et enfourner 5 min de plus.
- Servir chaud.

