

Chou fleur roti entier

Recette extraite du livre de *Simple* de Yotam Ottolenghi, Hachette Pratique



Pour 4 personnes

- 1 gros chou-fleur, avec des feuilles (1,3 kg)
 - 45 g de beurre pommade
 - 2 cuil. A soupe d'huile d'olive
 - 1 citron, coupé en quartiers, pour le dressage
 - Fleur de sel
1. A l'aide d'une paire de ciseaux, coupez les feuilles sur le haut du chou-fleur de manière à faire apparaître le sommet de la tête sur environ 5 cm.
 2. Sortez une casserole suffisamment grande pour accueillir le chou-fleur et remplissez-la aux trois quarts d'eau salée. Portez à ébullition, puis plongez délicatement le chou-fleur dans l'eau, la tête la première (ne vous en faites pas si la base n'est pas complètement immergée). Attendez la reprise de l'ébullition, puis comptez 6 minutes de cuisson avant de sortir le chou-fleur avec une écumoire et de la transvaser dans une passoire, toujours tête en bas. Laissez s'égoutter 10 minutes.
 3. Préchauffez le four à 170°C (chaleur tournante).
 4. Mélangez le beurre et l'huile. Déposez le chou-fleur, tête vers le ciel, sur une plaque à four, et badigeonnez du mélange beurre/huile. Saupoudrez de 1 cuillère à café légèrement bombée de fleur de sel et enfournez pour 1h30 à 2g, en arrosant 5 à 6 fois avec le mélange beurre/huile. En fin de cuisson, votre chou-fleur doit être fondant à l'intérieur, bien doré à l'extérieur et les feuilles doivent être presque brûlées et craquantes.
 5. A la sortie du four, laissez tiédir 5 minutes, puis détaillées en quatre parts égales (avec un couteau ou à la main) et servez avec des quartiers de citron, une pincée de sel.