



Chou-fleur grillé



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair-Steam SE à partir de
2015

Préparation

1 chou-fleur

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 170°C avec Air chaud + vapeur

Retirer les feuilles du chou-fleur, placer celui-ci sur une plaque à gâteau et enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 170°C pendant 40 min

50 g de beurre

Fleur de sel

Mettre le beurre dans la poêle et faire fondre à feu moyen. Faire brunir le beurre, puis le retirer du feu.

Retirer le chou-fleur de l'espace de cuisson, verser le beurre bruni par-dessus et assaisonner avec la fleur de sel.

Accessoires

Plaque à gâteaux

