

Chou-fleur rôti et chapelure croustillante

Ce chou-fleur rôti est enveloppé d'une vinaigrette safranée d'inspiration mauresque et de miettes croustillantes sucrées-salées-aigres. La chapelure de pain grillé est le choix le plus économique ; mais ajouter des amandes, des noix ou des pignons de pin torréfiés serait délicieux.

4-6 PERSONNES AVEC LES
 ACCOMPAGNEMENTS
 TEMPS DE PRÉPARATION 25 MIN
 TEMPS DE CUISSON 1 H 35 MIN

2 c. à café de paprika fumé doux
 4 gousses d'ail, écrasées
 5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge,
 selon vos goûts
 1 très gros chou-fleur (1,5 kg), feuilles extérieures
 coriaces enlevées et base parée
 1 grosse pincée de safran, infusé dans 2 c. à soupe
 d'eau bouillie
 1½ c. à soupe de miel
 3 c. à soupe de vinaigre de Xérès
 2 c. à café de feuilles de romarin (ou de thym),
 finement hachées
 90 g de chapelure de pain au levain
 2 c. à soupe de câpres, rincées et égouttées
 Le jus et le zeste de 1 petit citron bio, finement râpé
 50 g de raisins secs
 1 petit bouquet de persil plat, haché
 Du sel et du poivre noir fraîchement moulu

POUR SERVIR

Des endives ou de la roquette
 Des lentilles à la moutarde

Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).

Mélangez le paprika et 2 des gousses d'ail écrasées avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel et du poivre et frottez le chou-fleur avec le mélange. Placez le tout dans une cocotte, couvrez et faites rôtir au milieu du four pendant environ 1 h 20 min, ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre lorsqu'on y pique la pointe d'un couteau.

Pendant ce temps, mélangez le safran infusé, le miel, le vinaigre de Xérès, le romarin et 1 c. à soupe d'huile d'olive dans un bol. Assaisonnez bien et réservez.

Mettez les 2 c. à soupe d'huile d'olive restantes dans une grande poêle sur feu moyen. Ajoutez les 2 dernières gousses d'ail écrasées et remuez pendant quelques secondes. Ajoutez la chapelure, les câpres, le zeste de citron et les raisins secs, et remuez pendant 4 à 5 min jusqu'à ce que le tout soit doré et croustillant (l'huile sera absorbée – n'hésitez pas à en ajouter un peu si vous le souhaitez). Retirez du feu et assaisonnez. Une fois la préparation refroidie, ajoutez le persil haché.

Retirez le couvercle de la cocotte, versez la vinaigrette au safran sur le chou-fleur et laissez-le rôtir pendant 10 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Apportez-le directement à table ou transférez-le délicatement dans un plat de service et pressez le jus de citron dessus. Au moment de servir, versez la chapelure croustillante à la cuillère, et saupoudrez-en un peu dans le jus de cuisson sur les côtés. Accompagnez d'une salade d'endives ou de roquette et des lentilles assaisonnées à la moutarde.

