

# Chou pointu au four

Note : on peut aussi utiliser cette recette pour le chou cabus blanc

## Ingrédients

Chou pointu 1 pièce(s), (env. 1 kg)

Huile d'olive 1 CS

Paprika, en poudre ½ cc

Chili en poudre ¼ cc

Cumin ½ cc

Herbes italiennes 1 cc, séchées

Sel 1 pincée

Poivre 1 pincée

## Instructions

1. Préchauffer le four à 200° C (four à gaz : th. 3, four à air chaud : 180° C). Nettoyer et couper en quatre le chou. Retirer le tronc. Couper le chou en quartiers dans le sens de la longueur. Pour la marinade, mélanger l'huile, le paprika, le chili, le cumin, les herbes italiennes, le sel et le poivre.
2. Répartir les quartiers de chou sur une plaque chemisée de papier de cuisson. Les badigeonner de marinade et les faire cuire au milieu du four env. 25 minutes. Servir le chou pointu.