

Chou-fleur rôti doré avec variations d'épices méditerranéennes

Transformez l'humble chou-fleur en un plat ami de la glycémie avec des bords croustillants et des saveurs audacieuses. Quatre délicieuses variations à faible IG pour garder vos repas intéressants.

Préparation: 10 min

Cuisson: 30 min

Total: 40 min

Portions: 4

GL 2.4 / GI 21

Ingédients

1 grosse tête de chou-fleur

2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge

1/4 de cuillère à café de sel de mer fin

poivre noir fraîchement moulu, au goût

3/4 de tasse de parmesan finement râpé

1 cuillère à café de persil plat frais finement haché

zeste de citron finement râpé, pour la garniture

flocons de piment, pour la garniture

1/2 cuillère à café de cumin moulu

1/4 de cuillère à café de piment en poudre

1/4 de tasse de graines de courge crues décortiquées

logifoodcoach.com/recipes/chou-fleur-roti-doree-avec-variations-epices-mediterraneennes

1 cuillère à café de coriandre fraîche finement hachée

zeste de citron vert finement râpé, pour la garniture

1/2 cuillère à café de poudre de curry

1 cuillère à café de coriandre fraîche finement hachée pour la version indienne

flocons de piment pour la version indienne

Instructions

Step 1

Placez la grille de votre four au centre et préchauffez à 220 °C (425 °F). Tapissez une grande plaque à pâtisserie à rebords de papier sulfurisé pour éviter que ça colle et faciliter le nettoyage. La température élevée est essentielle pour obtenir des bords caramélisés qui rehaussent la saveur sans ajouter de sucres.

Step 2

Préparez le chou-fleur en retirant les feuilles vertes et en coupant la base de la tige avec un couteau de chef bien aiguisé. Coupez la tête en quatre quartiers égaux du haut vers le bas. Retirez délicatement le trognon dense de chaque quartier tout en gardant les fleurettes attachées. Coupez chaque quartier en tranches de 1,2 cm d'épaisseur, puis séparez délicatement avec vos doigts les grosses fleurettes en morceaux de taille bouchée pour un rôtissage uniforme.

Step 3

Transférez tous les morceaux de chou-fleur sur votre plaque préparée. Arrosez de 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, puis saupoudrez uniformément de sel de mer et de poivre noir fraîchement moulu. Utilisez vos mains pour tout mélanger, en vous assurant que chaque morceau est légèrement enrobé d'huile. Ajoutez la cuillère à soupe d'huile restante seulement si certains morceaux semblent secs. Les graisses de l'huile d'olive ralentiront l'absorption du glucose et amélioreront l'absorption des nutriments.

Step 4

Pour le chou-fleur rôti classique : Étalez les fleurettes assaisonnées en une seule couche uniforme, en vous assurant que les morceaux ne sont pas trop serrés. Faites rôtir pendant 15 minutes, puis sortez du four et mélangez avec une spatule. Remettez au four et continuez la cuisson pendant 10 à 20 minutes jusqu'à ce que les bords soient bien dorés avec quelques zones légèrement noircies. La caramélation développe des saveurs complexes sans sucres ajoutés.

Step 5

Pour la version italienne au parmesan : Après les 15 premières minutes de cuisson et le mélange, saupoudrez le parmesan râpé directement sur les fleurettes de chou-fleur, en le concentrant sur les légumes plutôt que sur la plaque nue. Remettez au four pendant 10 à 20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit doré et croustillant. Les protéines et les graisses du parmesan réduisent davantage l'impact glycémique. Terminez avec du persil frais, du zeste de citron et des flocons de piment si désiré.

Step 6

Pour la version mexicaine épicée : Avant de rôtir, ajoutez le cumin moulu et le piment en poudre au chou-fleur huilé et mélangez bien pour répartir les épices. Faites rôtir pendant 15 minutes, mélangez, puis dispersez les graines de courge au centre de la plaque (évitez les bords où elles pourraient brûler). Faites rôtir 10 à 15 minutes de plus jusqu'à ce que ce soit doré. Ces épices anti-inflammatoires peuvent aider à améliorer la sensibilité à l'insuline. Garnissez de coriandre fraîche et de zeste de citron vert pour la fraîcheur.

Step 7

Pour la version indienne au curry : Mélangez le chou-fleur huilé avec la poudre de curry jusqu'à ce qu'il soit uniformément enveloppé du mélange d'épices dorées. Étalez en une couche uniforme et faites rôtir pendant 15 minutes. Mélangez les fleurettes et continuez la cuisson pendant 10 à 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées. Le curcuma dans la poudre de curry contient de la curcumine, qui soutient un métabolisme sain de la glycémie. Terminez avec de la coriandre fraîche et des flocons de piment en option.

Step 8

Servez immédiatement tant que c'est chaud et croustillant pour une meilleure texture et saveur. Pour une gestion optimale de la glycémie, dégustez ceci en entrée avant les autres composants du repas, ou accombez d'une source de protéines maigres. Le chou-fleur riche en fibres aidera à modérer la réponse glycémique de votre repas entier. Les restes peuvent être conservés au réfrigérateur jusqu'à 3 jours et réchauffés dans un four chaud pour retrouver le croustillant.