 **Chou-fleur épicé rôti**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/11/Chou-fleur-%C3%A9pic%C3%A9-r%C3%B4ti-DSCN1175.jpg) **Pour 4 à 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 beau chou-fleur  
- 1 oignon - 2 gousses d'ail  
- 10 tomates cerises - 100 g de haricots verts  
- 20 olives vertes - 1 citron  
- 3 feuilles de laurier  
- Brindilles de thym  
- 6 chipolatas aux herbes  
- 1 tablette de bouillon de volaille  
- 250 g d'eau  
- 60 g d'huile d'olive  
- 1,5 càc de curcuma  
- ½ càc de cumin en poudre  
- ½ càc de paprika  
- Sel & poivre du moulin**

**1 grand plat à gratin** - **Préchauffage du four à 175°C** [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

Nettoyer et laver le chou fleur, séparer les fleurettes.  
Émincer oignon et ail dégermé. Couper les haricots verts.  
Faire dissoudre la tablette de bouillon dans l'eau chaude.  
Mettre tous les légumes et les olives dans un saladier.  
Saupoudrer avec les épices, poivrer, saler légèrement, arroser d'huile d'olive et du jus du citron. Bien mélanger pour enrober les légumes. Les disposer dans le plat.  
Éparpiller les tomates coupées en deux et les saucisses en morceaux.  
Arroser avec le bouillon.  
Disposer des brindilles de thym et les feuilles de laurier.  
Enfourner pour 1h30.