**Chou-fleur rôti aux échalotes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/11/chou-fleur-roti-aux-echalotes-p1030174-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 petit** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur)  
**- 4** [**échalotes**](https://recettes.de/echalote)  
**- 4 gousses d'ail**  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- 2 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- sel & poivre du moulin**  
**-** [**Thym**](https://recettes.de/thym)  
  
**La plaque du four huilée**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Nettoyer le chou-fleur et le détailler en petites fleurettes.  
Éplucher les échalotes.  
Éplucher, dégermer et émincer l'ail.  
Déposer les éléments sur la plaque du four et les arroser d'huile et de jus de citron.  
Saler, poivrer et effeuiller quelques brindilles de thym.  
Mélanger à la cuillère.  
Enfourner pour 35 minutes en mélangeant en cours de cuisson.  
Vérifier la cuisson et l'assaisonnement.  
Servir chaud.