

Brocoli épicé au yaourt

- 1 brocoli
- 100 gr de yaourt nature
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1 petite cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de persil ciselé
- 1 cuillère à café d'ail émincé
- Sel
- Poivre



Préchauffer le four à 210 degrés. Faire bouillir une grande casserole d'eau. Découpez le brocoli et le plonger dans l'eau bouillante pendant 1 minute. Pendant ce temps, mélangez dans un bol le yaourt avec l'huile d'olive, le paprika, le curcuma, le persil, du sel et du poivre. Enrobez les têtes de brocoli de ce mélange et déposez sur une plaque allant au four recouvert de papier cuisson.

Enfournez 15 minutes