

# Chou-fleur à la grecque



- 1 gros chou-fleur
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 citron
- 3 càs de concentré de tomate
- 2 càs de persil haché finement
- Pincée de sel
- Poivre
- 15 cl d'eau

CHEF : EVA - JEUDIVEGGIE.BE

Diviser le chou-fleur en bouquets.

Faire revenir les oignons émincés et l'ail dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Verser le jus de citron, l'eau et le concentré de tomate dans la poêle et mélanger.

Saler et poivrer selon votre goût.

Placer les bouquets de chou-fleur dans la sauce et une cuillère de sauce sur chaque bouquet.

Couvrir la casserole et laisser mijoter environ 10 minutes.

Parsemer de persil juste avant de servir le plat.