



Chou-fleur croustillant sur le gril à la mode de Kansas City

Temps de préparation : 45 Portions : 4

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de fleurons de chou-fleur, coupés en morceaux
- 250 ml (1 tasse) de farine de semoule
- 500 ml (2 tasses) de babeurre
- 30 ml (2 c. à soupe) d'épices à frotter Texas Longhorn de Cattlemen's®
- 60 ml (¼ tasse) de sauce barbecue classique Kansas City de Cattlemen's®
- 60 ml (¼ tasse) de garniture croustillante oignons frits French's®
- Feuilles de céleri pour la garniture

Préparation

- Régler le four à 230 °C (450 °F). Mélanger la farine, le babeurre et les épices à frotter dans un bol, en fouettant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
- En travaillant par lots, ajouter les fleurons de chou-fleur à la pâte, en touillant pour bien les enrober. Retirer le chou-fleur et jeter l'excédent de pâte.
- Placer le chou-fleur enrobé sur une grille de cuisson placée sur une plaque à pâtisserie.
- Cuire au four pendant 20 minutes.
- Transférer dans un bol. Ajouter la sauce barbecue et touiller pour bien enrober. Remettre le chou-fleur sur la grille de cuisson.
- Cuire 10 minutes de plus.
- Placer dans une assiette et saupoudrer d'oignons croustillants et de feuilles de céleri.
- Servir chaud.

Avec leur extérieur assaisonné et croquant et les oignons croustillants avec des feuilles de céleri, ces « ailes » de chou-fleur garnies de sauce feront le bonheur de plus d'un cowboy.

CATTLEMEN'S
SAUCE BBQ SAUCE