Chou-fleur rôti au Pavé d’Affinois l’Original

Ingrédients



- 1 chou-fleur
- 1 Pavé d’Affinois l’Original
- Huile d’olive
- Miel
- Paprika
- Piment d’Espelette
- 1 yaourt grec
- Basilic
- Quelques herbes (déco)

- Préparer la marinade : mélanger l’huile d’olive, le paprika, le miel, le basilic, le piment d’Espelette et le sel.
- Couper le chou-fleur en tranches et badigeonner le de marinade.
- Couper le Pavé d’Affinois en deux : prendre la moitié et la couper en tranches fines.
- Déposer ces tranches sur le chou-fleur.
- Enfourner sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson, et faites cuire à 185 degrés pendant 30 minutes.
- Prendre l’autre moitié du Pavé d’Affinois l’Original et la couper en petits morceaux, puis la mixer avec le yaourt grec.
- Étaler la crème de Pavé d’Affinois dans une assiette.
- Recouvrir d’une tranche de chou-fleur.
- Décorer avec quelques herbes et ajouter un peu d’huile pour faire l’effet perlé comme dans la vidéo