

Choux de Bruxelles au bacon fumé et fromage bleu |

Recette pour 4 personnes

Description

Voilà un produit un peu boudé ou tout simplement parfois oublié.
Nous vous proposons de le découvrir dans un merveilleux mariage avec le bacon fumé.

L'astuce du chef

Une variante de cette recette consiste à faire dorer les choux jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur brun foncé. Suivez les mêmes étapes, mais faites-les dorer dans une poêle en fonte avec un peu d'huile végétale et de beurre à la toute fin. Cela rehausse encore davantage les saveurs.

Ingrédients

Choux de Bruxelles

- 300 Gr Choux de bruxelles
- 150 Gr Bacon
- 50 Gr Fromage bleu
- 2 Branche(s) Thym
- 2 Gousse(s) Ail

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les pieds des choux de Bruxelles, puis coupez-les en deux sur la hauteur.

Détaillez le bacon en lardons.

Écrasez les gousses d'ail.

Choux de Bruxelles et bacon

Placez une cocotte sur le feu, ajoutez-y vos lardons, faites-les revenir 2 minutes.

Ajoutez le thym, les gousses d'ail écrasées, les demi choux de Bruxelles, mélangez délicatement.

Assaisonnez de poivre, faites attention à cause des lardons, il se peut que la quantité de sel soit suffisante, vérifiez.

Placez votre cocotte dans le four avec un couvercle durant 10 à 15 minutes.

À la sortie du four, assurez-vous d'une bonne cuisson, les choux doivent rester un peu croquants.

Ajoutez les miettes de fromage bleu (facultatif) avant de les servir.

Bon appétit!