

1. Choux de Bruxelles à la Savoyarde

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 portions) :

- 1kg de choux de Bruxelles
- 250 gr de jambon de montagne ou de saucisse fûmée
- 200 gr de gruyère
- 20 cl de crème liquide
- 50 gr de beurre
- sel et poivre

Préparation de la recette :

- * Faites cuire les choux 20 mn dans de l'eau bouillante salée
- * Disposez en la moitié au fond d'un plat beurré
- * Répartissez une couche de gruyère et de jambon, puis le restant de choux et de mélange jambon-gruyère
- * Arrosez de crème, salez, poivrez, parsemer de beurre et enfournez au four 10 mn

Bon appétit !

2. Choux de Bruxelles en poêlé

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 portions) :

- 1kg de choux de Bruxelles
- 250 gr de lardons
- 200 gr de champignons de Paris
- sel et poivre

Préparation de la recette :

- * Laver et enlever la queue des choux de Bruxelles. Les couper en 2 ou 4 selon leur taille.
- * Couper les champignons en lamelles
- * Faites revenir les lardons dans une poêle puis ajoutez les champignons et les choux de Bruxelles
- * Laissez cuire et dorer à feu assez vif pendant 10 mn, tout en remuant
- * Salez, poivrez

Bon appétit !