

CHOUX DE BRUXELLES AU LARD (4 personnes)

- 500 g de choux de Bruxelles (août à décembre)
- 250 g de poitrine fumée
- 2 échalotes
- Beurre
- Noix de muscade
- Sel et poivre

Préparer les choux de Bruxelles. Les nettoyer et les laver dans un premier bain d'eau froide avec du vinaigre blanc puis dans un deuxième bain pour les rincer.

Les faire cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. En fin de cuisson, les refroidir à l'eau froide. Les mettre à égoutter.

Trancher la poitrine fumée en lardons et les faire revenir dans une cocotte avec du beurre. Eplucher les échalotes et les ciseler finement. Les ajouter aux lardons pour les faire colorer.

Ajouter les choux de Bruxelles et faire revenir le tout.

Ajouter sel, poivre et noix de muscade.

