

Cocotte de choux de Bruxelles au bacon fumé

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.

Ingrédients

Choux de Bruxelles

- 400 Gr Choux de bruxelles
- 150 Gr Bacon
- Beurre
- 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.

Choux de Bruxelles et bacon

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

Ajoutez 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 une noisette de beurre (facultatif) avant de les servir, pour leur donner de la brillance.

Bon appétit!