



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

www.ferme-riedinger.com

CHOUX DE BRUXELLES À LA CREME ET AUX LARDONS

(Vous apprécierez enfin de manger des choux de Bruxelles !!!)

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 800 g de choux de Bruxelles
- 200g de petits lardons
- 200g de champignons
- 2 échalotes
- Sel, poivre, muscade, (poudre AMORAT)
- Huile
- 15–20 cl de crème fraîche liquide

Raccourcissez les trognons, enlevez les premières feuilles flétries et abimées si nécessaire. Puis baignez-les et lavez-les à l'eau courante.

Faites les cuire à l'eau salée pendant 10 à 15 minutes jusqu'à qu'ils soient bien cuits. Egouttez- les et réservez-les.

Dans la même casserole, faire revenir les échalotes coupées dans un peu d'huile (1 min) et y ajouter les lardons et les champignons coupés (cuire le tout 2 min). Enfin versez à cette préparation les choux, poudrez de poivre, sel, muscade et d'aromat selon vos goûts, puis la crème.

Le mélange doit chauffer 3-4 minutes à feu doux.

C'est prêt !!!