



LES JARDINS DU GIESSEN



CHOUX DE BRUXELLES

PURÉE FLAMANDE

- Ingrédients :
- 600 g de choux de Bruxelles,
 - 250 g de pommes de terre,
 - 1 dl de crème,
 - 100 g de beurre, sel, poivre.

Faire cuire les choux à l'eau salée. Cuire les pommes de terre à l'eau. Passer les choux et les pommes de terre au tamis. Mélanger la purée obtenue avec le beurre puis la crème, vérifiez l'assaisonnement. Très doux, s'accorde bien avec une viande blanche.

CHOUX DE BRUXELLES SAVOYARDS

- Ingrédients :
- 1 kg de choux de Bruxelles
 - 250 g de jambon de montagne ou de saucisses fumées
 - 200 g de gruyère
 - 20 cl de crème liquide
 - 50 g de beurre
 - sel, poivre

(Attention ne pas trop saler à cause du jambon ou des saucisses)
Faire 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, parsemez de beurre et enfournez au four 10 mn (Th 7, 210°C). Régalez-vous !

À essayer avec des saucisses (genre saucisses fumées précuites)...

on a l'impression que se sont deux plats différents.

Pas mauvais avec du fromage à raclette à la place du gruyère.

CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS AUX LARDS

- Ingrédients :
- 1 kg de choux de Bruxelles
 - 250 g de lard fumé
 - 100 g de beurre
 - 2 échalotes
 - sel, muscade

Nettoyez les choux de Bruxelles et lavez-les à grande eau. Plongez-les dans une casserole contenant de l'eau bouillante salée. Faites cuire 15 à 20 minutes.

Rafraîchissez-les à l'eau froide. Égouttez-les.

Faites fondre du beurre dans une casserole et placez-y le lard taillé en lardons. Faites rissoler. Ajoutez les échalotes hachées et, après légère coloration, ajoutez les choux et faites-les sauter. Saupoudrez de muscade, avant de les servir en accompagnement d'une viande de porc ou de saucisses grillées.

CHOUX DE BRUXELLES FRITS

- Ingrédients :
- 1 kg choux de Bruxelles,
 - 3 œufs,
 - chapelure, farine, sel et poivre.

Faites cuire les choux de Bruxelles dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et passez-les dans la farine.

Assaisonnez de sel et de poivre. Passez-les dans les œufs battus, puis dans la chapelure. Plongez-les dans la friture chaude et laissez-les doré.

Accompagnez d'une viande en sauce.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



CHOUX DE BRUXELLES



Recette



Recette