

PUREE DE CHOUX DE BRUXELLES AUX LARDONS

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 minutes
- **Temps de cuisson** : 30 minutes



Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de petits choux de Bruxelles
- 200 g de lardons
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Etapas de préparation

1. Faites chauffer de l'eau salée dans une casserole et faites-y cuire les choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égouttez.
2. Dans le même temps, faites chauffer une poêle et faites-y revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Mixez ou passez les choux de Bruxelles au moulin à légumes pour obtenir une purée fine. Mélangez avec la crème fraîche, la muscade, du sel et du poivre. Servez parsemé de lardons sans attendre.

