

Poêlée de choux de Bruxelles, aux lardons



Ingrédients

- 1 kg de choux de Bruxelles
- 250 g de lardons
- Sel, poivre

Préparation

- Faites bouillir une grande casserole d'eau.
- Pendant ce temps, préparez les choux : enlevez les feuilles abîmées, enlevez la tige et faites une entaille en croix sur le trognon pour éviter qu'ils se fendent à la cuisson. Faites-les cuire dans l'eau bouillante salée environ 15 min.
- Dans une sauteuse, faites fondre les lardons sans ajout de matières grasses. Ajoutez les choux, poivrez, laissez mijoter 2 à 3 min.
- Mettez l'ensemble dans un plat et servez.