Purée aux choux de Bruxelles rôtis, pistaches et raisins secs

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de bintjes (épluchées)
sel
2 1⁄2 décilitres de lait
1 noisette de beurre (+un peu)
sel et poivre
noix de muscade
75 grammes de cheddar (râpé)
500 grammes de choux de Bruxelles (coupés en deux)
1 poignée de raisins
1 poignée de pistaches (décortiquées)

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les bintjes dans de l’eau légèrement salée et égouttez-les.**
2. **Ajoutez le lait, le beurre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Réduisez-les en purée.**
3. **Ajoutez le cheddar râpé et laissez-le fondre dans la purée. Réservez la purée au chaud.**
4. **Dans une poêle, faites rôtir les choux de Bruxelles coupés en deux dans du beurre grésillant jusqu’à ce qu’ils soient croustillants.**
5. **En fin de cuisson, ajoutez les raisins secs et les pistaches concassées.**
6. **Salez et poivrez. Servez avec la purée.**