



Choux de Bruxelles au lard



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 noisette de beurre
125 grammes de lardons (fumés)
750 grammes de choux de bruxelles (lavés)
poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

- 1.** Faites fondre du beurre dans une poêle et cuisez les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants. Réservez-les.
- 2.** Dans la même poêle, réchauffez la graisse de lard et faites fondre le deuxième morceau de beurre. Ajoutez les choux de Bruxelles. Veillez à ce qu'ils se colorent et cuisent tous simultanément. Faites-les cuire une dizaine de minutes. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau. Assaisonnez de poivre et de noix de muscade.
- 3.** Intégrez délicatement les lardons dans les choux de Bruxelles.
- 4.** Servez chaud.