



choux de Bruxelles et châtaignes laquées

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

350 grammes de châtaignes (précuites, emballées sous vide)

1 kilogramme de choux de Bruxelles

huile d'olive

4 cuillères à soupe de sirop d'érable

sel et poivre

1 oignon rouge (en fines rondelles)

1 paquet de cresson

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Faites cuire à l'eau ou à la vapeur les choux de Bruxelles nettoyés jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
- 3.** Dans une grande poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive pour faire revenir les choux de Bruxelles et les châtaignes. Ajoutez le sirop d'érable, salez et poivrez. Poursuivez la cuisson. Mélangez les choux de Bruxelles et les châtaignes avec les rondelles d'oignon et le cresson.