



Choux de Bruxelles grillés

Temps de préparation

30 min à 1h

Difficulté

Facile



Ingrediënten

500 grammes de choux de Bruxelles (nettoyés et coupés en deux)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 cuillerée à thé d'aiguilles de romarin (finement hachées)
1 cuillère à soupe de jus de citron (+ zeste)
sel et poivre

Bereidingswijze

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Versez l'huile d'olive dans un bol et pressez la gousse d'ail au-dessus. Ajoutez le romarin. Mélangez bien. Ajoutez le zeste de citron à l'huile.
- 3.** Versez l'huile sur les choux de Bruxelles et mélangez bien. Salez et poivrez.
Étalez les choux de Bruxelles sur une plaque de cuisson.
- 4.** Faites cuire durant 20 minutes dans le four préchauffé.
- 5.** Arrosez de jus de citron.