

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS



Choux de Bruxelles coupés en deux (moi 2 lb)

Huile d'olive

Quelques tranches de bacon ou de pancetta coupées en morceaux (moi 5 tranches)

Noix de Grenoble, pacanes ou noix de pins (moi 1/4 tasse de noix de pin)

Sel et poivre du moulin

-Préchauffer le four à 400°F.

-Déposer les choux sur une plaque, les huiler et les assaisonner avant de bien mélanger pour les enrober.

-Disposer les choux le côté coupé sur la plaque.

-Cuire 15 minutes sans mélanger. Si désiré, ajouter le bacon ou la pancetta en morceaux, retourner les choux et poursuivre la cuisson de 5 à 10 minutes.

Si désiré, ajouter des noix pour les 5 dernières minutes de cuisson.

Publié par ***Le coin recettes de Jos***