

CHOUX DE BRUXELLES RÔTIS AU BACON ET À LA MOUTARDE

Ingrédients : pour 6 portions

- 3 tranches de bacon, coupées en petits dés
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 6 tasses (740 g) de choux de Bruxelles, coupés en deux
- $\frac{3}{4}$ tasse (180 ml) de bouillon de poulet (ou de jus de pomme/ j'ai mis 1 tasse/250 ml)
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre
- Amandes ou pacanes grillées hachées au goût

Préparation :

1. Dans une grande poêle antiadhésive, dorer le bacon dans l'huile. Retirer le bacon à l'aide d'une écumoire. Réserver sur une assiette. Conserver le gras (*j'ai conservé la moitié de ce gras*).
2. Dans la même poêle, dorer les choux dans le gras chaud (*retourner les moitiés de chou régulièrement pendant que vous faites dorer*). Saler et poivrer.
3. Déglicer avec le bouillon et la moutarde (*j'ai préalablement fouetté ensemble le bouillon et la moutarde avant de les ajouter*).
4. Porter à ébullition. Laisser mijoter à feu moyen, en remuant fréquemment, environ 10 minutes (*20 minutes à couvert pour moi*) ou jusqu'à ce que les choux soient tendres et que le bouillon soit évaporé (*après les 20 minutes de cuisson, j'ai retiré le couvercle et laissé évaporer le bouillon*).
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Servir dans un plat de service et parsemer de bacon.
7. Au goût, parsemez de pacanes ou d'amandes grillées concassées.

Source : Ricardo cuisine

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6480-choux-de-bruxelles-rotis-au-bacon-et-a-la-moutarde>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 10 octobre 2018

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/10/choux-de-bruxelles-rotis-au-bacon-et-la.html>