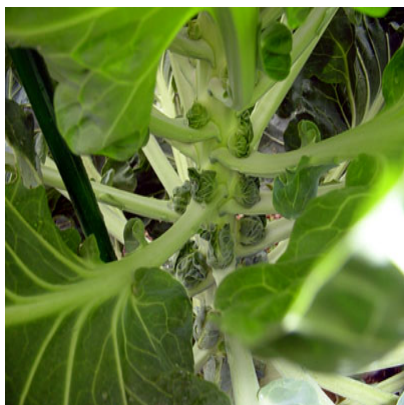




Choux de Bruxelles au jambon

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients :

800 g de choux de Bruxelles
4 tranches de jambon
250 g de lardons
1 oignon
1 tomate
Gruyère râpé
Huile d'olive
Sel, poivre

Etape 1 :

Faire cuire les choux de Bruxelles (10 min à l'autocuiseur, dès que la soupape s'est soulevée).

Etape 2 :

Faire rissoler les lardons avec l'oignon émincé.

Etape 3 :

Dans un plat allant au four, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis tapisser de 2 tranches de jambon.

Etape 4 :

Étaler ensuite la tomate, préalablement coupée en tranche.

Etape 5 :

Déposer ensuite les choux de Bruxelles, puis les lardons et l'oignon.

Etape 6 :

Couvrir des deux autres tranches de jambon, et parsemer de gruyère râpé.

Etape 7 :

Faire gratiner au four (environ 180°C-thermostat 6), pendant environ 15 min.