

Choux de Bruxelles au curcuma et au gingembre



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Curcuma et gingembre... Deux épices que l'on a décidé de mettre en valeur aujourd'hui !

Ingrédients

- 500 g de choux de bruxelles
- 200 g de lardons
- 1 cs crème fraîche
- 1 oignon
- gingembre frais
- 1 cc curcuma
- huile d'olive
- 0,25 l de bouillon de volaille

Préparation

- 1 Nettoyez, lavez et égouttez vos choux de Bruxelles. Pelez, lavez et hachez l'oignon. Pelez délicatement votre racine de gingembre.
- 2 Faites revenir l'oignon finement haché ainsi que les lardons dans une poêle dans un filet d'huile d'olive pendant quelques minutes.
- 3 Ajoutez les choux de Bruxelles et remuez délicatement.
- 4 Ajoutez, alors, le curcuma et râpez un morceau de gingembre sur vos petits choux. Mouillez avec le bouillon de volaille et laissez cuire 30 minutes à couvert. Juste avant de servir versez la crème dans les choux de Bruxelles et servez aussitôt.
- 5 J'ai servi mes choux de Bruxelles avec du riz blanc et un morceau de pain de viande. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

