

Clafoutis de choux de Bruxelles



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Je manque parfois d'idées pour cuisiner les choux de Bruxelles. Souvent de fois, ils finissent en gratin, en ragoût ou tout simplement sautés à la poêle. Et cette fois-ci, pourquoi ne pas les préparer en clafoutis?

Ingrédients

- 250 g de choux de bruxelles
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 cc de graines de cumin
- 1 cc de piment doux
- 200 ml de bouillon de légumes
- 1 barquette de dés de lardons
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- 150 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 2 oeufs
- 2 cc de maïzena

Préparation

- 1 J'ai utilisé des choux de Bruxelles du jardin que j'avais congelés. Faire blanchir 3 minutes dans de l'eau bouillante non salée, les choux de Bruxelles afin qu'ils soient plus digestes. Les égoutter.
- 2 Dans une sauteuse, faire légèrement colorer les dés de lardons. Les réserver.
- 3 Peler et hacher l'ail. Eplucher et émincer les échalotes. Les faire revenir dans la sauteuse. Ajouter les choux de Bruxelles, le cumin, le piment doux, le sel et le poivre. Bien mélanger délicatement le tout.
- 4 Verser le bouillon et faire cuire à feu doux une dizaine de minutes.
- 5 Pendant ce temps, dans un saladier, fouetter les oeufs avec la maïzena, Ajouter la crème et le lait. Saler et poivrer. Bien mélanger.
- 6 Egoutter les choux de Bruxelles et les déposer dans un plat allant au four. Recouvrir avec la préparation. Répartir les dés de lardons et enfourner.
- 7 Faire cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180°.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

