

Gratin de choux de Bruxelles à la brousse



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

C'est en lisant la recette proposée sur l'emballage de la brousse Bourdin que j'ai eu l'idée de préparer ce gratin. J'ai utilisé des choux de Bruxelles congelés mais vous pouvez aussi choisir des brocolis, par exemple!

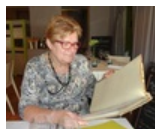
Ingrédients

- 1 pot d'300 g de brousse bourdin
- 500 g de choux de bruxelles - ou autre légumes
- 100 ml de lait
- 2 oeufs
- 1 gousse d'ail
- 1 paquet de poitrine fumée
- huile d'olive
- gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Cuire les choux de Bruxelles dans une casserole d'eau salée. Les égoutter et les écraser grossièrement.
- 2 Ajouter à cette préparation la brousse. Puis, le lait, les oeufs, la gousse d'ail écrasée et rectifier l'assaisonnement. Bien mélanger.
- 3 Dans une poêle, faire revenir les tranches de poitrine fumée avec un léger filet d'huile d'olive. Puis ajouter le miel et la sauce soja.
- 4 Couper les tranches de poitrine fumée en morceaux et les ajouter à la préparation à base de brousse.
- 5 Répartir dans des plats individuels ou un plat à gratin. Parsemer le dessus de gruyère râpé.
- 6 Passer sous le gril quelques minutes.
- 7 J'ai accompagné ce gratin de légumes d'une salade de pommes de terre aux oignons rouges. C'était délicieux!

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

