

Cuisine française

Photo by Jez Timms on Unsplash

- [Plat](#)
 - [Gratin de choux de Bruxelles à la normande](#)
- [Dessert](#)
 - [Caramel au beurre salé](#)
 - [Oeuf au lait facile](#)
- [Sauce](#)
 - [Vinaigrette](#)
 - [Sauce au Gorgonzola](#)

Plat

Gratin de choux de Bruxelles à la normande

Ingrédient pour 4-6 personnes

- 1Kg de choux de Bruxelles
- 3 oignons jaunes
- 200g de lardon fumée
- 2 pommes
- 3 cuillères à soupe de moutardes
- 4 cuillères à soupe de crème
- gruyères rapé
- 20 cl de cidre de pomme

Préparation

1. Enlever le troignon et les premières feuilles des choux de Bruxelles
2. Faire blanchir les choux. Pour diminuer l'amertume des choux de Bruxelles, ajoutez une cuillère à café de bicarbonate de soude.
3. Une fois blanchis, égoutez vos choux.
4. Couper les oignons en lamelles
5. Couper les pommes en petit dès
6. Faites revenir les lardons, les oignons et les pommes.
7. Après quelques minutes, ajouter le cidre, la moutarde et la crème fraîche
8. Mélanger
9. Faites cuire les choux dans l'eau dans une cocotte minute pendant 15 minutes). Pour vérifier que les choux sont cuits, appuyez dessus avec une fourchette. S'ils sont mous, c'est bon !
10. Déposez les choux dans un plat à gratin, y déposer le mélange préparé.
11. Ajouter du gruyère
12. Enfourner 10 minutes.

Vous pouvez servir ce gratin avec du roti de porc.

Bon appétit !

Recette sur Météo à la carte (France 3) disponible maintenant que sur [Youtube](#)

Dessert

Caramel au beurre salé

Ingrédient

- 340g sucre poudre
- 60g beurre demi sel de baratte
- 12cl de lait demi écrémé

Préparation

1. Faire fondre le beurre à feu moyen. Certaines plaques de cuisson sont équipé de système anti accrochage : mettez le thermostat pour que ce système ne soit plus activé.
2. Ajoutez le sucre et mélangez.
3. Mélangez de temps en temps jusqu'à ce que le mélange brunisse et forme une pate lisse.
4. Ajoutez le lait



Oeuf au lait facile

Ingrédient

- 1L de lait
- 6 oeufs
- 2 sachet de sucre vanillé ou une cuillère à café d'arôme de vanille.
- 6 cuillère à soupe de sucre

Préparation

1. Faites préchauffer le four à 180°C
2. Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition
3. Mettez le sucre et le sucre vanillé / la vanille
4. Pendant ce temps, battez 6 6 œuf en omelette
5. Une fois le lait bouillant, versez le petit à petit, délicatement, afin de ne pas cuir les oeufs tout en battant les oeufs.
6. Faites cuir entre 10 et 15 minutes (ça dépend de la puissance du four). Cela ne doit pas faire de bulle.

Bon appetit.

Sauce

Sauce

Vinaigrette

Ingrédients

- 8 cuillère a soupe d'huile d'olive
- 3,5 cuillère a soupe de vinaigre balsamique
- 2 échalotes
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde
- Pince de sel
- Poivre

Préparation

- Hachez les échalottes
- Mettez le tout dans un récipient (j'utilise un mélangeur manuel pour cela)
- Mélangez

À déguster sur une salade

Sauce

Sauce au Gorgonzola

Ingrédient (pour une personne)

- 30g de Gorgonzola
- 12g de crème fraîche

Préparation

1. Découpez le Gorgonzola en petit cube. (Mais vous pouvez mettre directement dans la casserole. Il faudra cependant surveiller que ça ne chauffe pas trop et durcit le fromage).
2. Mettez le tout dans une casserole à feu moyen-doux
3. Laissez chauffer en remuant ed temps en temps pendant 15-20 mintues. Il faut que l'odeur du Gorgonzola se dégage de la casserole et qu'il ne reste plus de morceau.

À servir sur des pâtes par exemple ;)

Bon appétit