

# 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, égouttez 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](#)

---

Révision #1

Créé 2 février 2020 12:34:41 par Dryusdan

Mis à jour 2 février 2020 12:47:23 par Dryusdan