

Brochettes de choux de Bruxelles au lard

Ingrédients :

250 g de choux de Bruxelles

*1 paquet de tranches de lard
petites brochettes en bois*

sel

huile et beurre



Couper la base du trognon et retirer les premières feuilles. Les blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante, salée. Egoutter, et plonger les choux dans de l'eau glacée.

Couper en deux les tranches de lard, et entourer chaque chou de Bruxelles avec une demi tranche de lard.

Piquer 3 choux sur chaque brochette, en intercalant des choux non garnis s'il en reste.

Faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile, à feu moyen, le temps que le lard dore.