

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.*