

CHOUX DE BRUXELLES AU JAMBON

Durée de préparation: 15 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

(pour 4 personnes)

- 800 g de choux de Bruxelles
- 4 tranches de jambon
- 250 g de lardons
- 1 oignon
- 1 tomate
- gruyère râpé
- huile d'olive
- sel, poivre



Descriptif:

Faire cuire les choux de Bruxelles (10 min à la cocotte minute, dès que la soupape s'est soulevée).

Faire rissoler les lardons avec l'oignon émincé.

Dans un plat allant au four, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis tapisser de 2 tranches de jambon.

Etaler ensuite la tomate, préalablement coupée en tranche.

Déposer ensuite les choux de Bruxelles, puis les lardons et l'oignon.

Couvrir des deux autres tranches de jambon, et parsemer de gruyère râpé.

Faire gratiner au four (environ 180°C-thermostat 6), pendant environ 15 min.