



Choux de Bruxelles au jambon

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingédients : 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

Etape 1 : Faire cuire les choux de Bruxelles (10 min à l'autocuiseur, dès que la soupape s'est soulevée).

Etape 2 : Faire rissoler les lardons avec l'oignon émincé.

Etape 3 : Dans un plat allant au four, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis tapisser de 2 tranches de jambon.

Etape 4 : Étaler ensuite la tomate, préalablement coupée en tranche.

Etape 5 : Déposer ensuite les choux de Bruxelles, puis les lardons et l'oignon.

Etape 6 : Couvrir des deux autres tranches de jambon, et parsemer de gruyère râpé.

Etape 7 : Faire gratiner au four (environ 180°C-thermostat 6), pendant environ 15 min.