

Choux de Bruxelles grillés à la César

RECETTES - OEUFS - REPAS - VIANDES



NOMBRE DE PORTION: 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

30 MIN

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6 œufs
- 9 tranches de bacon, coupées en petits morceaux
- 6 tasses de choux de Bruxelles, coupés en deux
- 1 tasse de bouillon de poulet ou de légumes
- Parmesan, râpé au goût
- Sel et poivre
- 1/3 tasse de croûtons maisons ou du commerce
- ½ tasse à ¾ tasse de sauce césar maison ou du commerce

Sauce césar maison :

- ½ tasse (125 ml) de mayonnaise
- 3 c. table (45 ml) lait
- 1 gousse d'ail, haché
- 2 c. thé (10 ml) de jus de citron
- 1 c. thé (5 ml) de vinaigre de cidre de pomme
- 1/3 tasse de parmesan râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans un chaudron, faire cuire les œufs dans de l'eau pendant 10 minutes.

- 2. Pendant ce temps, faire cuire le bacon dans un poêlon pendant approximativement 5-6 minutes.
- 3. Réserver le bacon en conservant le gras dans le poêlon.
- 4. Ajouter les choux de Bruxelles et faire dorer quelques minutes en les retournant de temps à autre.
- 5. Une fois, bien les choux bien dorés, ajouter le bouillon et faire cuire pendant une 10^e de minutes ou jusqu'à ce que le bouillon soit complètement évaporé.
- 6. Pendant ce temps, mélanger les ingrédients de la sauce si vous décidez de la faire maison.
- 7. Mélanger les choux, le bacon et la sauce.
- 8. Déposer dans un plat de service.
- 9. Saler et poivrer.
- 10. Ajouter les croûtons, les oeufs coupés en deux et le parmesan.

Pour plus d'idées de recettes, c'est par ici : https://www.eggs.ca