



## ***Salade de choux de Bruxelles César***

[30 MIN. ET MOINS](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 livre de choux de Bruxelles, parés
- 1 filet d'huile
- 10 tranches de bacon, cuites
- Croûtons, au goût
- Parmesan, au goût
- Quartiers de citron
- Sel et poivre

### Sauce César express

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de parmesan, râpé finement
- 1/2 c. soupe de pâte d'anchois
- 1 c. thé de Worcestershire
- 1 c. thé de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- Sel et poivre au goût

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Trancher finement les choux de bruxelles à l'aide d'une mandoline. Diviser en deux.

3. Enrober la moitié d'un filet d'huile. Saler et poivrer.
4. Enfourner pendant 12-15 minutes sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin jusqu'à ce que ce soit doré.
5. Mettre dans un bol les choux crus, les choux cuits et le bacon. Mélanger.
6. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de la sauce César.
7. Mélanger aux choux.
8. Ajouter du parmesan et des croûtons au goût.
9. Arroser de jus de citron si désiré.