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 et le parmesan.**Pour plus d’idées de recettes, c’est par ici :** https://www.eggs.ca