

Choux de Bruxelles à la Boulangère de Marie

Ingrédients (2 personnes)

- 500g de choux de Bruxelles (poids non épluchés)
- 6 à 8 tranches de bacon fumé
- 1 oignon
- 300 g de pommes de terre
- sel, poivre, muscade

Epluchez les feuilles gâtées des choux de Bruxelles, lavez-les.

Epluchez les pommes de terre, découpez et lavez-les.

Faire cuire ces légumes, ensemble ou séparément. (je le fais à la vapeur dans mon autocuiseur)

Pendant ce temps, faites cuire les tranches de bacon dans une poêle anti adhésive et/ou recouverte d'une feuille de cuisson, y ajouter l'oignon émincé.

Faites cuire quelques minutes et y mélanger les choux, couper le feu.

Passez les pommes de terre en purée (avec éventuellement un peu de lait), salez-poivrez et ajoutez un peu de muscade.

Dans un plat allant au four, placez le mélange choux-bacon en laissant au centre un espace où vous mettrez la purée.

Saupoudrez d'un peu de fromage râpé et faites gratiner à four chaud (thermostat 7/210°C) quelques minutes.