

GOURMANDISES BY CEC

<http://crega.over-blog.com>

Choux de Bruxelles aux lardons

<http://crega.over-blog.com/article-choux-de-bruxelles-aux-lardons-44400082.html>

Dans mon panier :

- *pour 2 gourmands* -
- 300 g de choux de Bruxelles frais
- 100 g de lardons
- 2 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1/2 cuillère à soupe de moutarde

Dans ma cuisine :

Nettoyer les choux et ôter les premières feuilles si besoin.

Les cuire 6 minutes à l'autocuiseur.

Dans une sauteuse, faire dorer les lardons, ajouter les choux puis la crème et la moutarde.

Mélanger et laisser mijoter quelques instants.