

Gratin de choux de Bruxelles aux lardons

Ustensiles

1 planche à découper
1 bon couteau
1 balance
1 sauteuse
1 casserole
1 plat à gratin



Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de choux de Bruxelles
1 oignon
250 g de lardons
Huile d'olive
Comté
Sel, poivre



Préparation de la recette :

Faire chauffer une grande casserole d'eau bouillante salée. Nettoyer les choux en enlevant le trognon et les premières feuilles si elles sont abîmées. Les passer sous l'eau. Plonger les choux dans l'eau bouillante et faire cuire une dizaine de minutes, puis les égoutter.

Faire revenir l'huile d'olive dans la sauteuse et faire dorer l'oignon et les lardons. Poivrer.

Mettre les choux dans un plat à gratin. Les recouvrir des lardons et de l'oignon dorés. Râper le comté et en couvrir les choux.

Mettre au four à 200° pendant 15 à 20 minutes.

Bon appétit !