



Choux de Bruxelles Saucisse



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 45 mn
Temps Total : 1 h

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients pour 4 personnes :

- > 1 kg de choux de Bruxelles
- > 4 saucisses selon votre goût (Toulouse, de ménage, Italienne, ...)
- > 100 gr de lard fumé en lardons
- > 20 cl de vin rouge
- > 20 cl de bouillon (bœuf ou poulet)
- > 2 gousses d'ail
- > 2 feuilles de laurier
- > 1 branche de thym

Préparation :

Faire chauffer une grande casserole d'eau. Pendant ce temps, éplucher et laver les choux de Bruxelles. A ébullition, mettre 1 CàS de gros sel et plonger les choux de Bruxelles. Réduire le feu et faire cuire à petit bouillon. Pour vérifier la cuisson, planter la pointe d'un couteau. Le couteau doit pénétrer sans résistance. Une fois cuits égoutter les choux de Bruxelles. Réserver.

Dans une sauteuse faire revenir les lardons. Ajouter l'ail écrasé le thym et le laurier. Mettre le feu au maximum, verser le vin et à l'ébullition flamber le vin.

Ajouter le bouillon puis les choux et enfin les saucisses. Baisser sur feu doux et laisser compoter doucement à couvert. En fin de cuisson s'il reste trop de jus, remettre le feu un peu plus fort et faire réduire le jus.