



Choux de Bruxelles Saucisses de Toulouse

Recette Bruno Passion cuisine du 25/03/2013

Ingrédients pour 4 personnes :

- > 1kg de choux de Bruxelles
- > 4 saucisses selon votre goût (Toulouse, de ménage, ect ...)
- > 100gr de lardons fumés
- > 20cl de vin rouge
- > 20cl 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.

Mettre à chauffer une casserole d'eau. A ébullition verser les lardons. A nouvelle ébullition retirer du feu et égoutter. Réserver.

Dans une sauteuse mettre une pointe d'huile et y faire revenir les lardons. Ajouter l'ail écrasé le thym et le laurier. Mettre le feu au maximum. Lorsque la poêle est bien chaude, verser le vin, à l'ébullition, le flamber.

Ajouter alors le bouillon puis les choux et les saucisses. Baisser sur feu doux et laisser compoter doucement et réduire le jus.

