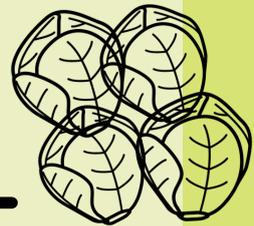


Poêlée de Choux de Bruxelles au Lard Fumé

POUR 4 PERSONNES

- 800g Choux Bruxelles cuits
- 100g de Lardons fumés
- 1 Oignon
- 20g de Beurre
- 1 c. à s. de Sucre
- 5 Pruneaux
- Sel
- Poivre



1. Dans une sauteuse ou une grande poêle, déposer le beurre et faire dorer les lardons avec l'oignon ciselé.
2. Ajouter les choux de Bruxelles et les pruneaux dénoyautés et coupés en morceaux.
3. Sucrez et faire caraméliser à feu vif en remuant régulièrement.
4. Rectifier l'assaisonnement (sel et poivre) puis servir.
5. Les présenter dans un grand saladier creux et chaud.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :
communication@lebiaujardin.org

