

# CHOUX BRUXELLES

Pour 2 personnes



*400g choux de Bruxelles  
100g allumettes lardons  
10 cl crème légère liquide  
10 cl d'eau  
Une gousse d'ail  
¼ cuillère de sel.  
Une pincée de poivre*

**Mettez les choux dans le panier vapeur et faire cuire 10 mn en cuisson rapide sous pression avec 200 ml d'eau dans la cuve.**

**Une fois les choux cuits sortez le panier vapeur, égouttez les choux de Bruxelles et réservez-les.**

**En mode "dorer" faites revenir des lardons ajoutez deux oignons émincés, laissez ces derniers blondir Ajoutez la crème, l'eau et l'ail émincé déglacer puis ajoutez les choux de Bruxelles.**

**Salez (peu en fonction des lardons), poivrez.**

**Laissez ensuite en maintien de température 10 mn minimum et servez.**

[Servir avec un vin blanc](#)