

CHOUX DE BRUXELLES À LA SAVOYARDE



INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre
- poivre
- sel
- 1 kg de choux de Bruxelles
- 250 g de jambon de montagne ou de saucisses fumées
- 200 g de gruyère
- 20 cl de crème liquide

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
CUISSON : 10MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Faire cuire les choux 20 min dans de l'eau bouillante salée.

Disposez-en la moitié au fond d'un plat beurré.

Répartissez une couche de gruyère et de jambon, puis le restant de choux et de mélange jambon-gruyère.

Arrosez de crème, salez, poivrez, parsemer de beurre et enfournez au four 10 min (thermostat 7, 210°C).