

POÊLÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLES A LA CREME ET MOUTARDE ET PUREE DE CAROTTES

Avec l'aimable autorisation de



INGRÉDIENTS

- 500g de choux de Bruxelles
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 200g de lardons
- 2 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 1 c. à s. de moutarde forte
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre
- Thym frais
- 3 carottes
- 1 échalote
- 15g de beurre
- 50g de crème fleurette

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

CUISSON : 1H30MN

TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Peler et émincer l'échalote.

Éplucher et couper en petites rondelles les carottes.

Dans une casserole, faire fondre le beurre et laisser cuire jusqu'à ce qu'il devienne marron clair. C'est du beurre noisette.

Ajouter l'échalote et laisser dorer 3 minutes.

Ajouter les carottes, une pincée de sel et cuire 5 minutes. Ajouter de l'eau à hauteur et un peu de thym. Cuire 30 minutes à couvert.

Retirer un peu d'eau et ajouter la crème. Cuire encore 10 minutes pour qu'elle épaississe.

Mixer en purée.

Poêlée de choux de Bruxelles

Laver les pommes de terre et les couper en petits cubes.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive puis ajouter les pommes de terre et cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Couper le pied et retirer les premières feuilles des choux. Blanchir les choux de Bruxelles dans de l'eau bouillante avec une cuillère à café de bicarbonate pendant 8 minutes. Égoutter les choux.

Émincer l'oignon puis le faire revenir avec les lardons pendant 5 minutes dans la poêle avec les pommes de terre.

Ajouter les choux et cuire encore 3 minutes à feu vif.

Baisser le feu et ajouter la crème fraîche et la moutarde. Mélanger et cuire 2 minutes.

Saupoudrer de thym frais et déguster bien chaud.