

# PATATES RISSOLÉES AUX CHOUX DE BRUXELLES ET ŒUFS FRITS



## INGRÉDIENTS

### Rissolée :

- 45ml de beurre fondu, 4 tranches de bacon
- 500g de pommes de terre grenaille cuites et coupées en deux
- 1 gros poireau, tranché (seulement les parties blanches et vert clair)
- 2 c-à-thé de thym frais haché finement,
- 2 gousses d'ail hachées
- 1/4 c-à-thé de poivre
- 1/4 c-à-thé de paprika
- 300g de choux de Bruxelles, parés et tranchés finement
- 45 ml de bouillon de poulet ou d'eau
- un peu de persil frais haché.

### Œufs frits :

- 30 ml de beurre fondu
- 4 œufs
- Sel et de poivre.

## PRÉPARATION

### Rissolée :

Faire fondre 15 ml de beurre dans une grande poêle à feu moyen. Cuire le bacon 10 à 12 minutes.

Transférer dans une assiette recouverte de papier absorbant et mettre de côté. Dans la même poêle faire fondre le reste du beurre.

Cuire les pommes de terre 3 à 5 minutes. Ajouter le poireau, le thym, l'ail, le poivre et le paprika. Cuire, en remuant de temps en temps, 3 à 5 minutes. Ajouter les choux de Bruxelles et le bouillon. Cuire, en remuant de temps en temps, 5 à 7 minutes. Incorporer le bacon.

### Œufs frits :

faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive à feu moyen.

Casser les œufs dans la poêle. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Cuire 3 à 4 minutes. Diviser le hachis dans 4 assiettes. Ajouter les œufs frits par-dessus et saupoudrer de persil.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 30M,**  
**TEMPS TOTAL : 45MN**