GRATIN CHOUX DE BRUXELLES ET POMMES DE TERRE A LA MOUTARDE

INGRÉDIENTS

- 500 gr de pommes de terre
- 600 gr de choux de Bruxelles frais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 200 ml de crème liquide (allégée)
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 25MN
TEMPS DE PRECUISSON : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à' ce qu'elles soient fondantes (un couteau s'y enfonce facilement).

Égouttez et réservez.

Lavez les choux de Bruxelles puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Égouttez et réservez.

Entre temps, épluchez ail et oignon, puis émincez l'oignon et hachez l'ail. Faites revenir ail et oignon dans une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit entièrement translucide (voir commence à caraméliser). Réservez.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés puis disposez dans un plat à gratin.

Coupez les choux de Bruxelles en 2 puis déposez les dans le même plat. Ajoutez ail et oignon. Salez, poivrez, puis mélangez à la cuillère pour homogénéiser la répartition des ingrédients.

Dans un bol, mélangez la crème avec la moutarde à l'ancienne.

Versez cette préparation sur le gratin. Enfournez pour 25-30 minutes à 180°C.

Dégustez bien chaud ce gratin choux de Bruxelles et pommes de terre.