



CHOUX DE BRUXELLES AUX POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 8 pommes de terre grenaille
- 1kg de choux de Bruxelles
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon rouge
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre grenaille en deux.

Éplucher l'oignon et l'émincer.

Faire chauffer de l'eau salée dans une casserole et y cuire les choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient tendres. (25 à 30mn)

Pendant ce temps, cuire les pommes de terre dans une autre casserole d'eau salée.

Égoutter les choux de Bruxelles et les pommes de terre.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen et faire revenir l'oignon. Ajouter ensuite les choux de Bruxelles et les pommes de terre. Saler et poivrer.

Cuire environ 5 minutes.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 55MN