

CHOUX DE BRUXELLES A L'AIGRE-DOUCE



Pour 4 personnes

- 700 g de choux de Bruxelles
- 2 pommes qui se tiennent bien à la cuisson
- 1 oignon
- 3 c à soupe de jus de citron
- 3 c à soupe de miel liquide
- 50 g de beurre
- Sel, poivre

Préparez les choux de Bruxelles : ôtez les feuilles flétries, incisez la base en croix et lavez-les et les faire cuire 10 à 15 minutes à l'eau bouillante salée...

Pendant ce temps, hachez l'oignon. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites-y revenir l'oignon pour qu'il soit tendre mais non coloré. Coupez les pommes en petits morceaux et les ajouter à l'oignon et laissez cuire à feu doux 5 minutes...

Lorsque les choux de Bruxelles sont cuits, égouttez-les bien et ajoutez-les au mélange oignons/fruits et remuez bien... Salez et poivrez et poursuivez la cuisson encore 5 minutes...

Mélangez le jus de citron et le miel dans un bol puis arrosez la poêlée de choux de Bruxelles de ce mélange...