

Choux de Bruxelles à la savoyarde

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de choux de Bruxelles frais
- 2 diots de Savoie
- 100 g de reblochon
- 20 cl de lait demi écrémé
- 150 g de crozets au sarrasin
- 2 gousses d'ail

Préparation :

1. Préparez 2 casseroles d'eau, l'une salée et l'autre pas.
2. Coupez les extrémités des choux de Bruxelles et les feuilles extérieures qui sont peut-être un peu abimées.
3. Epluchez les gousses d'ail et coupez-les en deux.
4. Dans la grande casserole d'eau chaude non salée, plongez les choux, l'ail et la saucisse. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 20 à 25 min dans une eau frémissante.
5. Dans la deuxième casserole, portez l'eau à ébullition et plongez les crozets pour une cuisson pendant 15 minutes.
6. Dans une troisième casserole, vous ferez chauffer le lait, puis le reblochon en petits morceaux qui va fondre dans le lait. Poivrez.
7. Egouttez les crozets et les choux, coupez la saucisse en petits morceaux.
8. Enfin, mélangez le tout pour déguster ce plat d'hiver si réconfortant !

