

Choux de Bruxelles aux pommes et bleu



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

25 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- Une quinzaine de choux de Bruxelles
- Une noix de beurre
- 1 grosse pomme (ou 2 petites)
- Du roquefort (ou tout autre fromage de votre choix)
- 5-6 noix



Portez une casserole d'eau salée à ébullition.

Ajoutez-y les choux et faites les cuire pendant une vingtaine de minutes.

Faites chauffer une poêle à feu vif avec une noix de beurre et faites revenir les choux de Bruxelles pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Pendant ce temps, épluchez et coupez en dès les pommes.

Coupez aussi le fromage en petits cubes.

Versez les choux dans un plat (ou directement dans les assiettes) et ajoutez les pommes, le fromage et les cerneaux de noix.