



## Choux de Bruxelles aux lardons et à la crème Cookeo



PRÉPARATION  
5 MIN



CUISSON  
9 MIN



COUVERT  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 400 g de choux bruxelles
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème fraîche semi-épaisse liquide
- 200 ml d'eau
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 100 ml d'eau+ 2 c à café de fond de veau
- Sel
- Poivre

### Instructions

1. Nettoyer et laver les petits choux.
2. Mettre 200 ml d'eau dans la cuve et ajouter le panier vapeur rempli de votre choux.
3. Passer le Cookeo en mode cuisson sous pression pendant 5 min.
4. Une fois la cuisson terminée, égoutter le choux et vider l'eau de la cuve.
5. Hacher finement l'oignon et l'ail puis les faire revenir avec un peu d'huile d'olive en mode dorer.
6. Dès qu'ils commencent à blanchir, ajouter les choux de bruxelles, les lardons, la crème semi-liquide et le mélange eau+fond de veau.
7. Saler et poiver puis passer le Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 4 min.
8. À la fin de la cuisson, mettre en mode mijoter puis laisser mijoter pendant 3 min afin d'obtenir une sauce onctueuse.