



## Choux de Bruxelles rôtis au bacon et à la moutarde

**Préparation** 15 min

**Cuisson** 15 min

**Portions** 6

### Ingrédients

- 3 tranches de bacon, coupées en petits dés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1,5 litre (6 tasses) de choux de Bruxelles, coupés en deux
- 180 ml (3/4 tasse) de bouillon de poulet (ou de jus de pomme)
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- Sel et poivre

### Préparation

1. Dans une grande poêle antiadhésive, dorer le bacon dans l'huile. Retirer le bacon à l'aide d'une écumoire. Réserver sur une assiette. Conserver le gras.
2. Dans la même poêle, dorer les choux dans le gras chaud. Saler et poivrer. Déglacer avec le bouillon et la moutarde. Porter à ébullition. Laisser mijoter à feu moyen, en remuant fréquemment, environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les choux soient tendres et que le bouillon soit évaporé. Rectifier l'assaisonnement.
3. Servir dans un plat de service et parsemer de bacon.

### Note

Au goût, parsemez de pacanes ou d'amandes grillées concassées.