

Choux de Bruxelles au miel à la russe

Ingrédients (4 personnes):

- 750 g de choux de Bruxelles parés,
- 4 c. à soupe de jus d'orange frais,
- 1 c. à café de sel,
- 2 c. à soupe de beurre,
- 1/4 c. à café de poivre de la Jamaïque en poudre (ou de poudre de 4-épices),
- 1/4 c. à café de gingembre en poudre,
- 4 c. à soupe de miel liquide

Préparation:

1. Avec un couteau bien affilé faire une croix à la base de chaque chou de Bruxelles.
2. Mettre le jus d'orange, le sel, le beurre, le poivre de la Jamaïque (ou 4-épices), le gingembre et le miel dans une grande casserole et bien remuer.
3. Amener à ébullition sur feu modéré.
4. Ajouter les choux de Bruxelles et bien remuer à la cuiller en bois.
5. Baisser le feu, couvrir la casserole et laisser mijoter 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les choux de Bruxelles soient tendres.
6. Retirer du feu. Mettre choux et liquide de cuisson dans un plat de service chaud et servir avec un rôti de boeuf.