

Poêlée de choux de Bruxelles au miel

Ingrédients :

- 400 g de choux de Bruxelles
- 50 g de miel liquide
- 30 g de beurre
- sel
- poivre



Préparation :

Faire cuire les choux de Bruxelles dans une cocotte d'eau bouillante salée pendant 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Égoutter les choux et les passer sous l'eau froide avant de les couper en 2.

Dans une poêle, faire fondre le beurre à feu doux et ajouter les choux de Bruxelles pour les faire dorer. Ajouter le miel, le sel et le poivre.

Mélanger et laisser cuire 2 minutes en remuant. Servir aussitôt.

Bon appétit !