

Potée aux choux de Bruxelles

pour 4 personnes

Ingrédients:

750 g de choux de Bruxelles

3-4 carottes

1 sachet de marrons surgelés, 400 g

1 gros oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de beurre

200 g de jambon

2-3 tasses de bouillon

un peu de noix de muscade

du poivre, du sel

Préparation:

Hacher l'oignon et le faire étuver dans une casserole dans un peu d'huile.

Ajouter les choux de Bruxelles et les carottes coupées en Julienne, et laisser mijoter. Mouiller avec le bouillon, poivrer et saler légèrement, assaisonner avec la noix de muscade. Couvrir et laisser cuire pendant env. 20-25 minutes.

Passer rapidement les marrons au beurre et ajouter aux légumes pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

Couper le jambon en lanières, le faire sauter au beurre et mélanger en fin de cuisson au plat. Servir.