



Purée aux choux de Bruxelles rôtis, pistaches et raisins secs



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de bintjes (épluchées)
sel
2 1/2 décilitres de lait
1 noisette de beurre (+un peu)
sel et poivre
noix de muscade
75 grammes de cheddar (râpé)
500 grammes de choux de Bruxelles (coupés en deux)
1 poignée de raisins
1 poignée de pistaches (décortiquées)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les bintjes dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 2.** Ajoutez le lait, le beurre, du sel, du poivre et de la noix de muscade. Réduisez-les en purée.
- 3.** Ajoutez le cheddar râpé et laissez-le fondre dans la purée. Réservez la purée au chaud.
- 4.** Dans une poêle, faites rôtir les choux de Bruxelles coupés en deux dans du beurre grésillant jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- 5.** En fin de cuisson, ajoutez les raisins secs et les pistaches concassées.
- 6.** Salez et poivrez. Servez avec la purée.