

# Purée de choux de Bruxelles

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 30 min

## Ingrédients pour 2 personnes

- ✓ 1 belle pomme de terre
- ✓ 1 petite boîte de choux de Bruxelles
  - ✓ 15 cl de lait
  - ✓ 15 cl de crème liquide
  - ✓ 100 g de lardons fumés
  - ✓ Sel / Poivre

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Egouttez et rincez les choux de Bruxelles

Epluchez et coupez la pomme de terre en petits cube.

Dans une casserole, y mettre les pommes de terre, les choux, le lait, la crème liquide, le sel et le poivre.

Couvrir et laissez cuire 30 min environ (jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites)

Une fois cuits, égouttez les légumes (gardez le lait et crème de cuisson), mettez-les dans un saladier (ou casserole) puis mixez le tout et si nécessaire mettre un peu de lait et crème pour rendre votre purée onctueuse, réservez au chaud.

Dans une poêle avec une petite noisette de beurre, faites dorer les lardons, une fois doré, les versez dans la purée, bien mélanger le tout (j'avais gardé quelques lardons pour poser sur la purée en elle-même)

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**