

Choux de Bruxelles au bacon

Préparation 5 m.

Temps de cuisson 5 minutes

Durée totale 10 minutes

Ingrédients

16 oz de choux de Bruxelles frais

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café d'ail émincé

1/2 oignon blanc haché

6 tranches de bacon hachées

1/2 cuillère à café de sel

1/4 c. à thé de poivre noir

Tailler les extrémités des choux de Bruxelles lavés. Couper chacun en deux.

Ajoutez de l'eau à votre insert Instant Pot. Placer le panier du cuiseur vapeur à l'intérieur. Disposer les choux de Bruxelles dans le panier.

Fermer le couvercle IP, mettre la vanne en position étanche, appuyer sur la touche "Manual/Pressure cook" et régler la minuterie sur 3 minutes. L'autocuiseur mettra quelques minutes à se mettre sous pression et commencera à cuire. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson.



Retirer les choux de Bruxelles du pot instantané. Vider l'esu. Régler l'IP sur "sauté". Ajouter l'huile d'olive. Ajouter les oignons et l'ail et faire sauter pendant 2 minutes. Ajouter le bacon et cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Ajouter les choux de Bruxelles et sauter quelques minutes. Mettre sur "Cancel" et servir.

Traduit de : <https://www.crunchycreamysweet.com/instant-pot-bacon-brussels-sprouts/>