

Choux de Bruxelles au balsamique dans la mijoteuse

- Une recette facile de choux de Bruxelles au balsamique dans la mijoteuse!



Ingrédients :

- 2 lb (907 g) de choux de Bruxelles, coupés en deux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre
- Noix de pins grillées (optionnel)
- Parmesan râpé (optionnel)

Réduction de balsamique

- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre balsamique
- 1 ou 2 cuillères à soupe de cassonade

Préparation :

1. Ajouter les choux de Bruxelles et l'huile d'olive dans la mijoteuse. Saupoudrer de sel et de poivre.
2. Couvrir et cuire à LOW pendant 3 à 4 heures ou à HIGH pendant 1 heure ou 2.
3. Pendant ce temps, faites la réduction balsamique en laissant chauffer le mélange pendant une dizaine de minutes. Il restera environ la moitié du mélange.
4. Lorsque c'est cuit, verser la réduction sur les choux de Bruxelles.
5. Garnir de noix de pins et fromage Parmesan au besoin.

Une recette dédiée à tous ceux qui ADORENT les choux de Bruxelles parce que je ne connais personne qui aime ça juste un petit peu... C'est tout ou rien ;)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)