

Choux de Bruxelles

« Piña colada »



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1 kg de choux de Bruxelles Ardo

300 g de quartiers de pomme Ardo

300 g d'ananas Ardo

5 g de menthe Ardo

50 g de copeaux de noix de coco

100 g de beurre ou de margarine

sel et poivre

curry

Préparation

1. Faites brièvement cuire les choux de Bruxelles dans le cuiseur vapeur.
2. Faites revenir la pomme et l'ananas dans le beurre.
3. Ajoutez les choux de Bruxelles et assaisonnez de sel, de poivre et de curry.
4. Garnissez de copeaux de noix de coco.
5. Pour un peu plus d'exotisme, incorporez de la menthe dans les choux de Bruxelles en guise de touche finale.

Allergènes

Milk



We preserve nature's gifts