

Gratin de choux de Bruxelles et pommes de terre à la moutarde

Bonjour à toutes et tous,

Été comme hiver, à présent, j'ai toujours le réflexe de cuisiner de saison. Cependant, on ne va pas se le cacher, une fois la saison des courges passées et l'hiver bien prononcé, il devient assez complexe de trouver des légumes « fun » à cuisiner. Un exemple est le [chou de Bruxelles](#), souvent relégué aux oubliettes après le premier service à la cantine.

Mais Mais Mais.. quand on veut faire apprécier un légume d'hiver, la meilleure solution c'est le gratin, la patate et la crème. Mélangez le tout avec des choux de Bruxelles, ajoutez une pointe de moutarde, et vous obtenez un plat plutôt appétissant. Verdict une fois servi :« *Franchement très bon, une bonne idée pour changer* » . L'appréciation a été telle que je pense déjà le re-tenter d'ici une à deux semaines?

En attendant, j'aimerais vous proposer l'idée de gratin choux de Bruxelles pomme de terre. Il est une bonne alternative pour changer de nos classiques (voire, ô miracle, convaincre les réfractaires aux choux). J'espère qu'il vous plaira. :)



Gratin de choux de bruxelles, pomme de terre et moutarde

Recette : Gratin choux de Bruxelles, pomme de terre, moutarde

Saison de la recette : Mi Novembre à Mars

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes (au four) + 20 minutes (pré cuisson)

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g de pommes de terre
- 600 g de choux de Bruxelles frais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 200 ml de crème liquide (allégée)
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- huile d'olive
- Sel, poivre

Réalisation

- Lavez les pommes de terre puis faites les cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (un couteau s'y enfonce facilement). Égouttez et réservez.
- Lavez les choux de Bruxelles puis faites les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égouttez et réservez.
- Entre temps, épluchez ail et oignon, puis émincez l'oignon et hachez l'ail.
- Faites revenir ail et oignon dans une cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit entièrement translucide (voir commence à caraméliser). Réservez.
- Épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés puis disposez dans un plat à gratin. Coupez les choux de Bruxelles en 2 puis déposez les dans le même plat. Ajoutez ail et oignon. Salez, poivrez, puis mélangez à la cuillère pour homogénéiser la répartition des ingrédients.
- Dans un bol, mélangez la crème avec la moutarde à l'ancienne. Versez cette préparation sur le gratin.
- Enfournez pour 25-30 minutes à 180°C, le temps que cela

gratine.

Dégustez ce gratin choux de Bruxelles et pommes de terre bien chaud.

Astuces :

- A l'avance : n'hésitez pas à réaliser ce gratin choux de Bruxelles pomme de terre à l'avance, précuire 15 minutes au four (au lieu des 30) puis remettre à réchauffer à 150°C pendant 15-20 min.
 - Pour les carnivores, vous pouvez relever en ajoutant des lardons ou du jambon cru.
 - Accompagnement de : Ce gratin peut être un bon accompagnement pour une volaille ou une pièce de viande rouge.
 - Variante : Si vous êtes un afficionados de la moutarde, n'hésitez pas à remplacer une cuillère de moutarde forte par celle à l'ancienne.
-