

# Choux de Bruxelles à la Savoyarde V1



1<sup>ère</sup> couche



Couche finale



10 min TH 6-7, 200°C

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min



750g de  
choux



50g de beurre



250g jambon  
de montagne



20cl de  
crème liquide



200g meule  
de Savoie



Poivre suivant  
goût, peu de sel

## Préparation

1. Préparer les choux en enlevant les feuilles externes – Rincer, égoutter.
2. Faire cuire les choux 20 min dans de l'eau bouillante avec une pincée de gros sel.
3. Plonger les choux dans de l'eau très froide (pour garder la couleur), égoutter.
4. Allumer le four à TH 7 – 210°C, convection naturelle.
5. Préparer le jambon en carrés de 2cm \* 2cm (suivant affinité !). Réserver.
6. Beurrer un plat allant au four, verser par-dessus un fond de choux.
7. Râper de la meule de Savoie (gruyère pour les profanes !)
8. Répartir les morceaux de jambon de montagne.
9. Finir de couvrir avec le restant de choux.
10. Arroser de crème, saler peu (à cause du jambon) poivrer suivant goût.
11. Parsemer de beurre et enfourner 10 min à TH 7 – 210°C.
12. Surveiller la dorure – Servir chaud.

\* \* \* 15 mars 2022 \* \* \*