

# Choux de Bruxelles compotés au lard

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de choux de Bruxelles

1 oignon

5 cl d'huile d'olive

100 gr de lard fumé

1/2 verre de vin blanc sec

1 louche d'eau

Sel

Poivre du moulin

## Préparation :

- Couper en fines lamelles l'oignon.
- Faire revenir à feu doux les oignons et les lardons pendant une dizaine de minute.
- Ajouter les choux de Bruxelles.
- Ajouter un petit verre de vin blanc et le faire réduire.
- Assaisonner et ajouter un peu d'eau.
- Cuire à couvert pendant 20 minutes.
- Servir aussitôt