



## Choux de Bruxelles au jambon

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 15 minutes.

**Temps de cuisson :** 30 minutes.

### **Ingédients :**

800 g de choux de Bruxelles

4 tranches de jambon

250 g de lardons

1 oignon

1 tomate

Gruyère râpé

Huile d'olive

Sel, poivre

### **Etape 1 :**

Faire cuire les choux de Bruxelles (10 min à l'autocuiseur, dès que la soupape s'est soulevée).

### **Etape 2 :**

Faire rissoler les lardons avec l'oignon émincé.

### **Etape 3 :**

Dans un plat allant au four, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, puis tapisser de 2 tranches de jambon.

### **Etape 4 :**

Étaler ensuite la tomate, préalablement coupée en tranche.

**Etape 5 :**

Déposer ensuite les choux de Bruxelles, puis les lardons et l'oignon.

**Etape 6 :**

Couvrir des deux autres tranches de jambon, et parsemer de gruyère râpé.

**Etape 7 :**

Faire gratiner au four (environ 180°C-thermostat 6), pendant environ 15 min.