

SAUCISSE FRAICHE AUX CHATAIGNES ET AUX CHOUX DE BRUXELLES



Préparation : 10 min



Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 400 g de châtaignes cuites
- 700 g de choux de Bruxelles
- De la saucisse fraîche
- 50 g de beurre
- Fleur de sel, poivre

Préparation :

- Lavez et épluchez les choux, puis les cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 15 min.
- Lorsqu'ils sont cuits, mais encore fermes, égouttez-les.
- Faire cuire la saucisse dans une poêle.
- Coupez-la en tronçons et ajoutez les choux, les châtaignes et le beurre.
- Salez, poivrez.