



≡ RECETTE SALÉE ≡

GRATIN DE CHOUX DE BRUXELLES ET CHAMPIGNONS À LA RICOTTA

⌚ 20 MINUTES

🕒 15 + 20 MINUTES

👤 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

100 grammes de champignons de Paris
100 grammes de choux de Bruxelles
½ oignon jaune
1 gousse d'ail
125 grammes de ricotta
50 grammes de parmesan râpé
Une poignée de noisettes
1 petite patate douce
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de paprika en poudre
Sel et poivre

Pour servir :
un peu de basilic frais et de noisettes concassées

PRÉPARATION

Commencer par couper les choux de Bruxelles en 4 dans le sens de la longueur. Les nettoyer à l'eau claire et les cuire à la vapeur durant 15 minutes.

Émincer finement l'oignon et la gousse d'ail. Laver les champignons de Paris et les couper en fines tranches.

Dans une poêle, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive. Lorsque l'huile est bien chaude, y faire dorer l'oignon et l'ail émincés. Au bout de 5 minutes, ajouter les champignons et laisser fondre une dizaine de minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Lorsque les choux de Bruxelles sont cuits, bien les égoutter puis les ajouter dans la poêle avec les champignons. Remuer à l'aide d'une spatule en bois puis incorporer la ricotta, la poignée de noisettes ainsi que le sel et le poivre. Mélanger bien et ôter du feu.

Dans deux ramequins individuels légèrement huilés, répartir le mélange choux-champignons-ricotta. Recouvrir de parmesan râpé et enfourner pour 20 minutes.

Pendant la cuisson du gratin, préparer les wedges de patate douce. Éplucher la patate douce et la couper en rondelles de +/- 1 cm d'épaisseur. Couper ensuite les rondelles en 4 afin d'obtenir des formes semblables à des wedges.

Cuire les wedges à la vapeur durant 15 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Y déposer les wedges et les laisser dorer entre 5 et 10 minutes d'un côté. Les retourner et poursuivre la cuisson 5 à 10 minutes. En fin de cuisson, saupoudrer de paprika. Saler, poivrer et réserver.

Servir le gratin accompagné des wedges de patate douce au paprika. Déguster bien chaud.

