Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Choux de Bruxelles rôtis au miel, crumble salé à l'Assemblage Pomme de terre rôtie

Choux de Bruxelles rôtis qui caramélisent au four, nappés d’un filet de miel et parsemés d’un crumble salé : voilà une recette simple et chaleureuse qui réchauffe une table d’automne. Les choux deviennent fondants au cœur et légèrement croustillants sur les bords ; le miel crée une belle couche brillante tandis que le crumble apporte un contraste croquant et herbacé. L’Assemblage Pomme de terre rôtie vient souligner le fumé et l’oignon toasté, rehaussant les notes grillées et le parfum des herbes. À servir en accompagnement rustique ou en petit plat d’apéritif à partager, cette préparation se cuisine en peu de gestes et fait toujours son effet quand on reçoit.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**15 min**	**30 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux
- 3 cuillères à soupe d’huile d’olive
- 1 cuillère à soupe de miel liquide (ou sirop d’agave pour version végétalienne)
- 1 gousse d’ail écrasée
- 1/2 cuillère à café de sel fin
- Poivre noir fraîchement moulu
- 60 g de chapelure (panko ou pain rassis émietté)
- 30 g de beurre froid coupé en dés (ou margarine végétale pour vegan)
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive pour le crumble
- 1 à 1,5 cuillère à café d’Assemblage Pomme de terre rôtie pour les choux
- 1 cuillère à café d’Assemblage Pomme de terre rôtie pour le crumble
- Le zeste d’un demi-citron (facultatif) pour servir
- Quelques brins de ciboulette ou persil frais pour parsemer

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage à Pomme de terre

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante de préférence). Tapisse une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Dans un grand bol, mélange 3 c. à soupe d’huile d’olive, l’ail écrasé, le miel, 1 à 1,5 c. à café d’Assemblage Pomme de terre rôtie, le sel et un tour de moulin à poivre.

Ajoute les choux de Bruxelles coupés en deux dans le bol et mélange bien pour qu’ils soient enrobés. Laisse reposer 10 minutes si tu as le temps pour que les arômes adhèrent.

Dispose les choux, face coupée vers le bas, en une seule couche sur la plaque. Enfourne 20–25 minutes jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés et caramélisés sur les bords.

Pendant ce temps, prépare le crumble: mélange la chapelure, 1 c. à café d’Assemblage Pomme de terre rôtie, 2 c. à soupe d’huile d’olive et le beurre froid en sablant du bout des doigts jusqu’à obtenir des gros grains croustillants.

Si tu veux un crumble très doré, étale-le sur une petite plaque et enfourne 8–10 minutes à 180 °C, en remuant à mi-cuisson. Tu peux aussi le poêler à sec 5–7 minutes jusqu’à coloration.

Sors les choux du four quand ils sont tendres et bien colorés. Nappe-les immédiatement d’un filet de miel supplémentaire si tu souhaites un fini plus brillant.

Parsème le crumble salé sur les choux encore chauds pour qu’il adhère et conserve son croquant. Ajoute quelques zestes de citron et herbes fraîches pour la fraîcheur.

Rectifie l’assaisonnement (sel/poivre) et sers chaud en accompagnement d’une assiette rustique ou en petit plat à partager.

Le conseil des Épices Curieuses

Laisse reposer les choux enduits d’huile et d’épices 10–15 minutes avant cuisson pour une meilleure adhérence. Pour plus de croustillant, passe le four en position grill 2 minutes en fin de cuisson en surveillant.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit