

## Choux de Bruxelles à la crème

Pour 4 personnes.

1 kg de choux de Bruxelles, 50 g de beurre, 1/2 litre de lait ou de bouillon, 1 œuf, 1 petit pot de crème, 50 g de beurre, 50 g de gruyère, 1 c de farine.

Faire cuire les choux dans deux eaux successives. Bien les égoutter et les faire revenir dans un gros morceau de beurre.

Après quoi, faire une sauce blanche avec 1 c de farine et une noix de beurre, mouiller avec le lait ou le bouillon. Hors du feu, ajouter la crème et un jaune d'œuf.

Verser les choux dans un plat à gratin, les napper de sauce, ajouter le gruyère râpé et mettre au four 10 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.