



Choux de Bruxelles avec vinaigrette à la grenade



the Combi Wave™ 3 in 1

* Modèle présenté vendu à l'étranger

Sage®

Choux de Bruxelles avec vinaigrette à la grenade

 Préparation : 15 minutes / Cuisson : 20 minutes

 Personnes : 4



300 g de choux de Bruxelles coupés en deux
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner
20 g de salade mixte
2 c. à soupe d'amandes effilées grillées
40 g de fromage de chèvre émietté

Vinaigrette à la grenade

1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
2 c. à café de mélasse de grenade
1 c. à café de sirop d'érable pur
½ c. à café de moutarde de Dijon
½ c. à café de feuilles de thym frais
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu pour assaisonner

Préparation

1. Mettez les choux de Bruxelles dans un bol moyen avec l'huile. Salez et poivrez, puis mélangez bien.
2. Appuyez sur **FRIRE À L'AIR CHAUD** et réglez à 200 °C pour 20 minutes. Placez le plat **Combi Crisp** sur le plateau tournant en position haute et appuyez sur **DÉMARRER** pour le préchauffer. Disposez les choux de Bruxelles, côté coupé vers le bas, en une seule couche dans le plat et appuyez sur **DÉMARRER** pour commencer la cuisson. Retournez les choux de Bruxelles lorsque vous y êtes invité à mi-cuisson.

3. **Préparation de la vinaigrette à la grenade.**
Mettez le vinaigre, la mélasse, le sirop d'érable, la moutarde et le thym dans un petit bol, et fouettez pour bien mélanger. Incorporez l'huile en fouettant, puis salez et poivrez.
4. Mettez les choux de Bruxelles dans un bol moyen et mélangez-les avec les feuilles de salade et la vinaigrette. Servez avec les amandes et le fromage de chèvre.