

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Duo de choux et boulettes au parmesan

Ingrédients

Un quart de chou fleur

5 ou 6 choux de Bruxelles

60g de riz

250g de viande hachée de votre choix (porc, veau, agneau ou boeuf)

40g de parmesan râpé

50cl de bouillon de volaille

1 ou 2CS de moutarde à l'ancienne

Beurre

Sel et poivre

Recette

Pour concocter ce bouillon de choux et boulettes au parmesan il vous faudra tout d'abord faire cuire le riz dans une casserole d'eau et réserver. Nettoyer et couper les choux de Bruxelles en 2 ou en 4. Nettoyer et couper le chou-fleur en petits bouquets. Faire revenir les légumes dans une casserole avec un peu de beurre pendant 5 min. Puis, verser le bouillon au niveau des légumes, porter à ébullition, salez et poivrez. Laissez cuire +/- 15 minutes à feu moyen. Pendant ce temps, mélanger le haché de votre choix avec du parmesan râpé, selon vos goûts. Façonner des petites boulettes et faites-les cuire dans une poêle avec un peu de beurre. *PS : Sinon, vous pouvez essayer nos boulettes de kefta d'agneau de la [Ferme du dos d'âne](#), elles sont déjà toute prêtes!... et bien sûr nous avons toujours de la chair à saucisse de la [Ferme du pressoir](#)!* Pour finir, ajouter au bouillon le riz cuit, les boulettes et la moutarde. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez immédiatement.