



## La Cucina Italiana



photo : cucchiaio.it

### CAVOLINI DI BRUXELLES ALLA DIAVOLA

#### CHOUX DE BRUXELLES A LA DIABLE

En cuisine, « à la diable » désigne une recette épicée à l'aide d'une sauce piquante

### Ingrédients

Pour 6 personnes :

- *1 kg de choux de Bruxelles*
- *3 gousses d'ail finement hachées*
- *60 ml d'huile d'olive vierge*
- *120 g de pancetta coupée en lardons (ou de lardons fumés)*
- *½ cas de piment d'Espelette*
- *sel*

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 à 25 mn

### Recette

- **Faire blanchir** les choux de Bruxelles dans une grande quantité d'eau.
- **Les faire cuire** dans de l'eau bouillante légèrement salée pendant 5 mn jusqu'à qu'ils soient presque tendres.
- **Les égoutter** les soigneusement et les réserver.
- **Faire chauffer** l'huile d'olive dans une grande poêle sur feu moyen.
- **Faire fondre** l'ail 3 à 4 minutes.
- **Ajouter** les lardons.
- **Faire dorer** 5 minutes.
- **Ajouter** les choux de Bruxelles et le piment.
- **Saler** et laisser mijoter 5 à 10 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.
- **Servir** bien chaud.

Notes personnelles :