



Maultaschen aux choux de Bruxelles rôtis au four

INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes

Maultaschen (Ravioles à la viande) : 300 g
Choux de Bruxelles : 500 g
Cube de bouillon : 1 de légumes ou de poulet
Huile d'olive
Sel, poivre
Noix de muscade

PRÉPARATION

1. Passer les choux de Bruxelles sous l'eau. Ôter les feuilles extérieures qui sont abîmées. Couper les choux en deux dans le sens de la hauteur.
2. Avec un pinceau répartir 1 cuillère à soupe d'huile dans un plat allant au four.
3. Préchauffer le four à 200°.
4. Déposer les choux dans le plat, face coupée vers le bas. Répartir par dessus un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre et de la noix de muscade.
5. Cuire au four pendant 20 minutes.
6. Dans une casserole, faire fondre le bouillon et porter à ébullition. Faire cuire les ravioles comme indiqué sur le paquet. À la fin de la cuisson, les égoutter.
Les déposer côte à côte sur une grille allant au four recouverte d'un papier sulfurisé. Les passer rapidement au grill du four.
7. Répartir les choux et les **ravioles** dans deux assiettes. C'est prêt !

Bon Appétit !

Manue Bartolini

Site web

Page Facebook