



Plats d'accompagnement

Salade de légumes rôtis, noisettes et pancetta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de choux de Bruxelles
300 grammes de dés de potiron
300 grammes de dés de panais
8 tranches pancetta
150 grammes de noisettes (fraîches, finement hachées)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive (au romarin)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez en deux les choux de Bruxelles et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Blanchissez aussi les dés de potiron et de panais.

Cuisez les tranches de pancetta de sorte qu'elles soient bien croquantes, égouttez-les sur du papier de cuisine et émiettez-les en petits morceaux.

Dans la même poêle rôtissez les légumes pour leur donner une délicieuse petite croûte brune. Mélangez-y les noisettes et la pancetta. Salez et poivrez et aspergez d'huile d'olive.

Astuce:

Plus les choux de Bruxelles sont petits, plus ils sont amers. Plus ils grandissent, plus ils développent le goût typique du chou.

