



Plats d'accompagnement

Choux de Bruxelles rôtis au parmesan et à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

450 grammes de choux de Bruxelles (débarassés du morceau dur et coupés en deux)
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
80 grammes de parmesan (râpé)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail (pressées)
thym (frais)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un grand plat.

Versez le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en veillant à ce que les choux de Bruxelles soient joliment répartis.

Enfournez-les à 200°C durant 30 minutes.

Ustensiles de cuisine

Four

