



## HOCHEPOT RAPIDE AU JAMBON CUIT



Nombre de personnes : 4 / Temps de préparation : 30  
Le Hocheipot est un classique flamand permettant de varier à l'infini. Cette version avec des choux de Bruxelles et du jambon cuit Magistral est typiquement flamande et prête en 30 min.

### Ingrédients

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 300 g de céleri-rave
- 300 g de choux de Bruxelles
- 600 g de pommes de terre à chair farineuse
- 400 g de jambon cuit Magistral (grosse tranche)
- 1 feuille de laurier
- 1 c à s de feuilles de thym fraîches
- 2 c à s de moutarde
- 2 c à s de persil haché fin
- 1 cube de bouillon de légumes
- beurre
- poivre et sel

Émincer les oignons et presser les gousses d'ail. Éplucher et couper en cubes les pommes de terre et le céleri-rave. Couper les choux de Bruxelles en deux. Cuire l'oignon et l'ail dans le beurre très chaud jusqu'à ce qu'ils soient vitreux. Ajouter les cubes de pommes de terre et de céleri-rave, les demis-choux de Bruxelles, la feuille de laurier et le thym. Verser de l'eau sur les légumes jusqu'à ce que tout soit à moitié immergé. Émietter le cube de bouillon et l'ajouter. Porter à ébullition, puis diminuer le feu. Laisser mijoter 20 min. Couper le jambon en cubes et les faire dorer dans le beurre très chaud. Goûter et saler et poivrer éventuellement. Servir le hocheipot sur les assiettes et répartir les cubes de jambon par-dessus. Décorer de persil et servir avec la moutarde.

## FILET DE VEAU ET SA SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES ET DE POMME



Nombre de personnes : 4 / Temps de préparation : 35  
Berloui is Belgische grillkaas die je ook perfect kan frituren. De 'frietjes' server je met een romig slaatje van witloof. Heerlijk als winterse salade.

### Ingrédients

- 500 g de filet de veau en 4 morceaux
- 500 g de choux de Bruxelles
- 2 pommes
- 1 branche de romarin
- 1 poignée de noix
- 1 c à s de sucre brun
- 50 g de beurre
- 2 c à s d'huile d'olive
- poivre et sel

Laver les choux de Bruxelles et les couper en deux. Les blanchir brièvement dans l'eau salée, bien laisser égoutter. Couper les pommes non pelées en tranches de ± 1 cm. Faire revenir les choux de Bruxelles égouttés et les tranches de pomme dans 1 c à s de beurre et 1 c à s d'huile d'olive. Assaisonner de romarin, sel et poivre. Couvrir et laisser mijoter 8 min., en remuant régulièrement. Hacher grossièrement les noix. Faire fondre le reste de beurre et y faire revenir les noix, saupoudrer de sucre brun et laisser cuire encore 1 min. Faire cuire les filets de veau des deux côtés dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Saler et poivrer. Servir avec la salade de choux de Bruxelles et de pommes et les noix caramélisées. Délicieux avec de la purée.

À COMMENCER A  
**L'ASPECT  
ÉCOLOGIQUE**  
**C'EST BIEN,  
À CONDITION DE RESPECTER**  
**L'ASPECT  
HYGIÉNIQUE !**

Faire ses courses avec ses propres boîtes : pourquoi pas !  
Mais veillez aussi à respecter les règles d'hygiène.



www.bb-bb.be