

# SALADE DE CHOUX DE BRUXELLES & CLASSIC BALLS

## INGRÉDIENTS

1 paquet de boulettes Garden Gourmet

600 choux de Bruxelles

100 g de graines de grenade (également surgelées)

1/2 bouquet de persil frais

30 ml d'huile d'olive

 10 PORTIONS

 45 MIN

 FACILE

Les boulettes végétales sont faciles à préparer et se marient bien avec des sauces riches qui absorbent le goût délicieux. Que vous prépariez des pâtes traditionnelles ou des petits plats, cette solution savoureuse à base de plantes vous permet d'offrir à vos invités des options plus excitantes.

## PRÉPARATION

### 1. Préparer les choux de Bruxelles

Prépare les choux de Bruxelles et coupe-les en deux.

### 2. Cuire les choux de Bruxelles jusqu'à ce qu'ils soient bruns.

Faire revenir les choux de Bruxelles dans une poêle dans l'huile à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

### 3. Cuire les boulettes Garden Gourmet

Ajouter les boulettes et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et que les choux de Bruxelles soient al dente.

### 4. Ajouter les graines de grenade, le persil frais et l'huile de noisette.

Juste avant de servir, ajouter les graines de grenade, le persil frais et l'huile de noisette.

### 5. Prêt à servir

Assaisonne avec du sel et du poivre.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**