

# Brebiolle et choux de Bruxelles rôtis avec miel, tomates séchées, fleur d'ail et noix

Pour 4 personnes.



## Ingrédients :

300 g (40 unités)  
(ou 12 unités)  
100 g (ou plus)  
50 g  
4 cas (60ml)  
8 cas (120ml)  
1.5 cas (22.5ml)  
40 g  
  
4 cas (60ml)  
2 cat (10ml)  
12 unités  
Au goût

Choux de Bruxelles  
Champignons de Paris équeutés  
Brebiolle ([Fromage du verger](#))  
Noix de Grenoble  
Huile d'olive verte "La belle excuse"  
Huile d'olive verte "La belle excuse"  
Miel "d'Anicet"  
Tomate séchée (réhydratée 30 minutes dans de l'eau tiède)  
Fleur d'ail fermentée "Le petit mas"  
Vinaigre de cidre vieilli "Gingras"  
Branches de thym effeuillées  
Sel de mer

## Méthode :

1. Préchauffer le four à 410 F (ou 210 C).
2. Couper les choux de Bruxelles en deux. Placer sur une plaque allant au four et arroser tous les choux avec de l'huile d'olive (60ml). Saler.
3. Sur une autre plaque, étaler les noix de Grenoble.
3. Rôtir au four.  
Noix de Grenoble : 6 minutes.  
Choux de Bruxelles : 12 minutes.  
(Variante Champignons : 12 minutes.)
4. Égoutter la tomate séchée réhydratée puis la hacher.
5. Dans un bol, faire un condiment en mélangeant : la tomate, l'huile d'olive (120ml), le miel, le thym, le vinaigre de cidre et la fleur d'ail fermentée.
6. Hacher les noix de Grenoble.
7. Disposer les choux de Bruxelles dans une assiette
8. Ajouter des morceaux de Brebiolle sur les choux encore chaud.
9. Assaisonner avec le condiment.