



# Choux de Bruxelles grillés



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

500 grammes de choux de Bruxelles (nettoyés et coupés en deux)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 gousse d'ail

1 cuillerée à thé d'aiguilles de romarin (finement hachées)

1 cuillère à soupe de jus de citron (+ zeste)

sel et poivre

## Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Versez l'huile d'olive dans un bol et pressez la gousse d'ail au-dessus. Ajoutez le romarin. Mélangez bien. Ajoutez le zeste de citron à l'huile.
- 3.** Versez l'huile sur les choux de Bruxelles et mélangez bien. Salez et poivrez. Étalez les choux de Bruxelles sur une plaque de cuisson.
- 4.** Faites cuire durant 20 minutes dans le four préchauffé.
- 5.** Arrosez de jus de citron.