Choux de Bruxelles, ail noir et tahini – Yotam Ottolenghi



Ingrédients (pour 4 personnes):

450 g de choux de Bruxelles, 20 g d'ail noir (8 gousses pour moi), 30 g de graines de courges torréfiées, 3/4 de cuillerée à c. de graines de carvi (on peut remplacer par des graines de fenouil), 1 cuil. à s. de Tahini (purée de sésame), 2 cuil. à s. de feuilles de thym, 30 g de beurre, 2 cuil. à c. de jus de citron, fleur de sel, huile d'olive

NB : on peut faire le tahini maison en mixant des graines de sésame avec une huile neutre jusqu'à obtenir une pâte.

Préparation:

Préchauffer le four à 220 °C.

Couper les pieds des choux de Bruxelles et enlever éventuellement les 1ères feuilles si elles sont abimées. Dans un saladier, mélanger les choux à l'huile d'olive pour bien les enrober et assaisonner avec la fleur de sel.

Etaler sur une plaque avec un papier sulfurisé ou un Silpat et enfourner pendant 15/20 minutes en retournant régulièrement. Ils vont être dorés mais encore croquants.

Piler les graines de carvi dans un mortier. Ajouter les gousses d'ail noir pelées et les feuilles de thym, et écraser pour obtenir une purée grossière.

Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Attendre qu'il se colore façon beurre noisette ; ajouter alors la pâte d'ail noir en remuant, puis les choux et les graines torréfiées. Bien mélanger pendant une minute. Terminer en versant le jus de citron.

Mettre dans un plat et ajouter une cuillerée de tahini ; mélanger et servir aussitôt.

**www.assiettesgourmandes.fr**