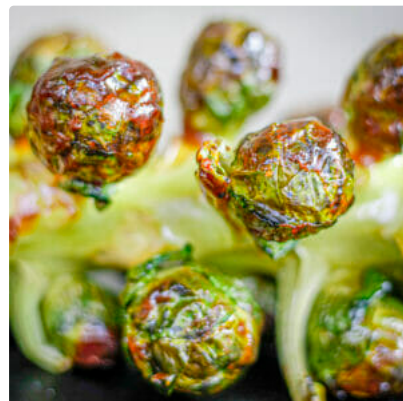


Choux de Bruxelles fumés



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h



TYPE DE PLAT
Accompagnement

CUISINE
Américaine



INGRÉDIENTS

- Environ 1Kg de choux de Bruxelles
- De l'huile d'olive
- [De la sauce BBQ](#)

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (105°C).
2. Huilez les choux de Bruxelles avec de l'huile en spray. Placez-les sur la grille du BBQ et laissez-les fumer pendant environ 1 grosse heure. Vers la fin de la cuisson, badigeonnez-les de sauce BBQ avec un pinceau et laissez caraméliser encore 15 minutes couvercle fermé.



MOTS CLÉS
choux de Bruxelles