

Chou-farci

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 gros chou vert frisé d'environ 2 kg
- 2 oignons
- 800 g de chair à saucisse
- 2 œufs
- 80 gr de fromage râpé
- 1 litre de bouillon
- 50 gr de beurre



La recette

- 1/ Défaites les feuilles du chou pour récupérer 12 belles feuilles à farcir. Coupez finement le reste du chou en morceaux et faites-le cuire dans l'eau bouillante 15 minutes puis égouttez-le.
- 2/ Faites blanchir les feuilles que vous avez réservées pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante puis égouttez-les sur du papier absorbant.

Préparez la farce

- 1/ Faites revenir les oignons émincés dans le de beurre. Ajoutez la chair du chou finement haché et cuir à feu doux pendant 10 minutes afin d'obtenir une petite compote.
- 2/ Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse, la compote de chou, les œufs et le fromage râpé. Salez et poivrez modérément.

Montage et cuisson

- 1/ étaler les feuilles sur la table en superposant deux feuilles l'une sur l'autre, garnissez de farce le centre de chaque feuille de chou en forment a chaque fois une belle boule bien tasser.
- 2/ Repliez les bords de la feuille pour former une belle forme ronde.
- 3/ Posez les choux farcis dans un plat à gratin, en plaçant les bords repliés en dessous.
- 4/ Enfournez et faites cuire 30 à 35 minutes à 180°.
- 5/ Préparez un litre de bouillon de poule avec un cube tout prêt et arrosez régulièrement les choux farcis.

Servez-les accompagner d'un riz pilaf et d'une sauce tomate.

La bonne recette de gütoune