

Feuilles de chou farcies

Ingrédients:(pour 4 personnes 1 recette pour deux)

1 kg de chou frisé
250 g de bœuf haché
250g de chair à saucisse
1 oignon nouveau
1 échalote
1 cuillère à soupe de chapelure
1 œuf

sel poivre paprika

4 feuilles de chou

Pour la cuisson

20g de beurre

1 oignon jaune

1 cube de bouillon de légumes

Préparation :

1) Retirez les feuilles extérieures du chou mettre également 4 feuilles un peu moins belles pour la farce;il nous faut 15 belles feuilles à farcir

2) Mettre une casserole d'eau chaude salée sur le feu et portez à ébullition plongez les feuilles de chou par portion de 4 ou 5; laissez cuire 2 à 3 minutes puis les passez sous l'eau très froide et laissez-les égoutter.

3) Mettre dans un saladier les viandes hachées les 4 feuilles de chou ciselées l'oignon en utilisant les 2/3 de la tige, hacher l'échalote; ajouter l'œuf entier, la chapelure, saler poivrer et saupoudrer de paprika, bien mélanger le tout.

4) Hacher l'oignon jaune réservé. Prendre une feuille de chou retirer la partie la plus épaisse en bas de la feuille avec un couteau.

5) Déposer un peu de farce au centre puis rabattre les côtés sur la farce, rouler vers le haut en serrant bien, répéter l'opération, déposez les farcis sur un **plat**.

6) Faire fondre le beurre

dans une cocotte ajouter l'oignon émincé et faite revenir deux minutes, ajouter délicatement les feuilles farcies sans qu'elles se superposent. Diluer le cube dans 30 cl d'eau chaude et ajouter dans la cocotte.

7) A l'ébullition, laisser cuire ainsi à couvert sur feu doux 40 minutes, déguster avec des pommes de terre sautées ou du riz