

## FEUILLES DE CHOU FARCIES



### Pour 4-6 personnes :

- 1 Chou vert
- 500 g de purée de tomates ou de tomates pelées
- 15 cl de vin blanc sec
- 1 petite boîte concentré de tomate
- 70 cl de bouillon de poule
- 1 gousse d'ail - 1 oignon
- Sel
- poivre
- bouquet garni

### Pour la farce :

- 700 g de chair à saucisse
- 2 oeufs
- de la mie de pain trempée dans le lait

Faites chauffer de l'eau dans une grande casserole. Quand elle bout, plongez le chou et faites-le cuire 15 min en le retournant de temps en temps.

Une fois cuit, passez-le sous l'eau froide et laissez-le s'égoutter. Ensuite, enlevez délicatement les feuilles du chou en les coupant à la base en faisant attention de ne pas les déchirer, enlevez avec un couteau bien tranchant la nervure.

Posez les feuilles sur du papier absorbant. Prenez chaque feuille et déposez de la farce à l'intérieur, roulez la feuille en serrant bien. Déposez-les dans un plat qui va au four.

Dans une sauteuse, préparez la sauce en versant la purée de tomates, le concentré de tomates, l'ail et l'oignon pémés et émincés, mélangez bien, versez le vin blanc et le bouillon de poule. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C. Versez la sauce sur les choux et enfournez pendant 1 heure. Arrosez les choux de temps en temps.