

## BALLOTIN DE CHOU FARCI

Pour 4 personnes:

- 400 gr de chair à saucisse
- 1 chou vert
- 2 blancs de poireau
- 5 carottes
- 1 gros oignon
- 3 cuillères à soupe de semoule (blé précuite)
- 2 Litres de bouillon de volaille dégraissé
- 1 échalote, 1 bouquet garni, 1 cuillère à soupe de muscade
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Laver le chou et plongez le 20mn dans l'eau bouillante salée.

Egouttez le et gardez précieusement les grandes feuilles périphériques, retirez le cœur et hachez le finement (pressez le bien afin d'éliminer un maximum d'eau).

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites les cuire dans l'eau bouillante salée. Pelez l'oignon et ciselez-le finement. Epluchez l'échalote et hachez-la.

Lavez ensuite les poireaux, retirez les « verts » et ne gardez que les blancs que vous tranchez en rondelles.

Dans une poêle faites revenir les blancs de poireaux, l'échalote, et l'oignon dans l'huile d'olive pendant 5 mn. Mélangez ensuite la viande hachée avec le cœur du chou haché, ajoutez la fondue de poireaux, échalote et oignon, puis les carottes écrasées, le persil, la muscade, la semoule de blé, le sel, le poivre.

Sur un plan de travail, prendre les feuilles de chou et les garnir avec un peu de farce.

Constituez de petits ballotins et entourez les avec de la ficelle. Plongez les dans le bouillon de volaille bouillant et laissez-les mijoter pendant 1 H 30 environ, vérifiez la cuisson régulièrement.

