

Petits choux farcis

Pour 4 personnes:

8 belles feuilles de choux vert, 500g de chair à saucisse, 200g de viande de veau hachée, 80g de châtaignes cuites, 1/2 oignon, 1 gousse d'ail, 100g de pain, 20cl de lait, 1 càs de crème fraîche, 1 œuf, 50cl de bouillon de volaille, 2 càs de persil ciselé.

Garniture aromatique : 1 carotte taillée en dés, 1 oignon émincé, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 1g d'ail écrasé, sel et poivre

Lavez les feuilles de chou, cuisez-les 5mn ds de l'eau bouillante salée, rafraîchissez et égouttez-les, retirez les grosses côtes. Détaillez le pain en gros morceaux puis trempez-le ds le lait, essorez entre vos mains, versez le veau haché+la chair à saucisse ds un saladier, mélangez avec le pain+ail+oignon hachés +œuf+persil+châtaignes émiettées+la crème, salez et poivrez et mélangez encore. Divisez la farce en 4 portions égales, étalez 2 feuilles de chou l'une sur l'autre sur le plan de travail, placez une portion de farce au centre, refermez et ficellez le chou en croix, réalisez de cette façon 3 autres choux. Disposez les choux farcis ds une large cocotte, ajoutez la garniture aromatique et versez le bouillon, laissez cuire 1h à couvert sur feu doux, déficelez les choux, nappez les de jus de cuisson et servez aussitôt. Pour donner un aspect doré aux choux farcis, il suffit de passer la cocotte découverte quelques mn sous le gril du four.

