

Chou farci

CUISIMAGES

Réf :
4004

Type :
Légumes

Préparation :
45 min
Repos:

Cuisson :
10 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 1 chou vert frisé
- 300 g de chair à saucisse
- 150 g de lardons
- 100 g de crépine de porc
- 2 tomates/2 oignons/2 gousses d'ail
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre

Pour le bouillon :

1 poireau/1 carotte/1 oignon piqué de 2 clous de girofle/2 gousses d'ail/1 bouquet garni/1 cube de bouillon de volaille/sel/poivre.



Coupez et lavez 12 feuilles de chou. Otez les grosses nervures.

Dans la cocotte, mettez à bouillir 1.5 l d'eau salée, plongez y les feuilles et laissez cuire 5 min à découvert. Enlevez les feuilles de chou à l'aide d'une écumoire, passez les sous l'eau froide et égouttez les. Réservez l'eau de cuisson.



Dans le fond d'un saladier, disposez 3 ficelles de cuisine en croisillon.

Étalez la crépine de porc dans le saladier, puis recouvrez avec 7 feuilles de chou en commençant par les bords puis le fond.



Coupez finement les tomates, l'ail et les oignons puis faites les revenir à la poêle dans 1 noix de beurre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 5 min.

Faites cuire la chair à saucisse à part afin d'ôter le surplus de graisse, puis l'ajouter aux légumes, ainsi que les lardons. Salez, poivrez. Laissez mijoter 10 min. Hors du feu, incorporez les œufs.



Étalez la farce dans le saladier, sur les feuilles de chou vert jusqu'au tiers, puis posez 2 feuilles de chou dessus. Répétez l'opération.

Terminez par 1 feuille de chou.



Refermez le chou en rabattant les feuilles sur le dessus, puis la crépine. Liez les ficelles.

Posez le panier vapeur à l'envers sur le saladier et retournez le tout.

Dans la cocotte, ajoutez les ingrédients pour le bouillon et portez à ébullition.



Déposez le panier vapeur dedans, et fermez la cocotte. Dès le sifflement laissez cuire 10 min.

Sortez le panier vapeur et posez le chou farci dans un plat, en le soulevant à l'aide des ficelles.



Conseils Variante

Vins

Servez en tranches épaisses, accompagné des carottes du bouillon. Si vous cuisinez avec un faitout, le temps de cuisson est multiplié par 3. Vous pouvez faire des petits choux individuels en vous servant d'un bol. Côtes du Rhône