

## Paupiettes de chou chic



### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 grandes feuilles de chou frisé
- 500 g de bœuf haché
- 200g de bloc de foie gras
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'Armagnac (ou du Cognac)
- Sel, poivre

Dans une grande marmite, faire bouillir de l'eau salée et faire cuire les feuilles de chou jusqu'à ce qu'elles soient souples. Il m'a fallu une bonne vingtaine de minutes.

Les égoutter et les passer sous l'eau froide, puis les éponger sur un torchon bien propre (ou de l'essuie-tout mais c'est pas écolo).

Dans un saladier, mélanger le bœuf, les oeufs, le foie gras, saler et poivrer généreusement, ajouter l'Armagnac et mélanger soigneusement.

Préchauffer le four à 170°C.

Sur une feuille de chou, déposer une bonne quantité de farce (une grosse cuillère à soupe bombée) et rouler pour former une paupiette. Déposer dans un plat et continuer avec le reste des ingrédients.

Verser un filet d'huile neutre au fond du plat, déposer de petites noisettes de beurre sur chaque paupiette et enfourner pour 35 minutes.

Servir avec un bon riz parfumé ou des céréales.