

Choux farcis

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 chou moyen
- 6 cuillères à café de margarine
- 3 carottes
- 3 oignons
- sel

Pour la farce :

- 200 g de bœuf haché
- 200 g de veau haché
- 3 biscottes trempées dans le lait
- ail, persil, sel, poivre

Préparation de la recette :

Séparer les feuilles de chou.

Faire blanchir les feuilles 10 mn dans l'eau bouillante.

Préparer la farce du chou.

Egoutter les feuilles du chou.

Etaler par 2 ou 3 .

Disposer dessus un quart de la farce.

Rouler avec soin en enfermant bien la farce. Ficeler.

Faire dorer ces paquets dans la cocotte avec la margarine.

Peler les carottes, oignon et les ajouter.

Mouiller avec de l'eau ou du vin blanc.

Cuire à feu doux pendant 1 h15



Ç'que t'es chou toi !

