



Ingrédients : pour 6 personnes

2 jarrets de veau
2 grosses carottes grossièrement coupées
1 poireau moyen grossièrement coupé
2 petits navets grossièrement coupés
6 oignons blancs
750 ml de bouillon de poule
1 l d'eau
1 petit chou de Milan
250 g de viande de porc hachée
250 g de viande de poulet hachée
1 œuf
1 oignon jaune grossièrement haché
50 g de chapelure

Mettez le veau, les carottes, le poireau, les navets, les oignons entiers, le bouillon et l'eau dans une cocotte et portez à ébullition, réduisez le feu et laissez mijoter environ 1h 30 à découvert, jusqu'à ce que le veau soit tendre.

Retirez les jarrets, quand ils sont froids désossez-les et hachez grossièrement la viande

Prélevez 12 grandes feuilles sur le chou et blanchissez 4 mn dans une grande quantité d'eau bouillante, égouttez sur du papier absorbant, ciselez 4 feuilles de chou cru et réservez le reste

Pendant ce temps, malaxez dans un saladier le porc, le poulet, l'œuf, l'oignon, la chapelure et le chou cru, répartissez cette farce sur les feuilles de chou, roulez autour de la farce bien serré

Remettez le veau dans la cocotte, ajoutez les feuilles de chou farcies et portez à ébullition, baissez le feu et laissez frémir environ 10 mn à découvert jusqu'à ce que les farcies soient cuites à cœur

Répartissez sur des assiettes et arrosez de bouillon servir avec les légumes



Imprimer la recette