

Feuilles de chou farcies



Ingrédients :

- 7 feuilles de chou
- 500 g de viande de bœuf
- 2 tranches de pain mouillées
- 1 oignon
- 1 carotte
- 30 cl de coulis de tomate (du coulis fait cet été surgelé ici)
- 115 g de champignons de Paris
- Sel, poivre.

Préparation :

Préchauffez votre four à 210°C.

Dans un hachoir, hachez la viande, le pain mouillé et l'oignon pelé.

Pelez et coupez la carotte en petits cubes. Ajoutez-la à la farce et mélangez jusqu'à obtenir une farce homogène. Salez, poivrez et mélangez à nouveau.

Remplissez chaque feuille de chou de farce et refermez-les. Placez-les dans un plat allant au four.

Mélangez le coulis de tomates avec les champignons, salez, poivrez et mélangez. Versez ce coulis sur les choux farcis.

Enfournez pendant 25 minutes et dégustez immédiatement !