**PAUPIETTES DE CHOUX BLANC FARCI**

Pour 3 à 4 personnes

½ litres d’eau bouillante

1 cac de fond de veau

8 belles feuilles de choux blanc

1 carotte coupée en brunoise

1 oignon émincé en rondelle

1 oignon émincé petit

1 œuf

1 tranche de pain de mie

150 g de chorizo coupé en brunoise

150 g de porc haché ou veau ou bœuf

3 cas de parmesan ou autre fromage

15 cl de vin blanc

2 gousses d’ail pilé

Sel, poivre, Espelette, 1 cas persil persil ciselé,1 cac de thym

Blanchir les feuilles de choux dans l’eau bouillante pendant 5 minutes, les égoutter et laissez refroidir

Posez les sur une planche et couper la partie dur de la feuille (voir photo)

Chauffez eau + fond de veau

Faites revenir l’oignon coupé petit avec le chorizo pendant 5 minutes et réservez

**Préparez la farce :**

**Mélangez**

1 carotte

1 œuf

1 tranche de pain de mie

150 g de porc haché ou veau ou bœuf

3 cas de parmesan ou autre fromage

2 gousses d’ail pilé

Sel, poivre, Espelette, 1 cas persil persil ciselé,1 cac de thym

Ajoutez chorizo et oignons

Mélangez bien

Faites revenir l’oignon rondelles dans la poêle avec 1 noisette de beurre

Faites les paupiettes, en prenant dans la paume de la main 1 feuille, la garnir de la farce et la fermer

Serrez bien les paupiettes mais attention qu’elles n’éclatent pas.

Posez les paupiettes dans la poêle avec l’oignon, versez le vin dessus, portez à ébullition puis ajouter le fond de veau dissous dans l’eau

Laissez revenir à petite ébullition pendant 45 minutes

PRECHAUFFEZ LE FOUR A 200°

Posez les paupiettes dans un plat allant au four

Versez dessus le jus de cuisson

Parsemez de fromage

**ENFOURNEZ** pour 30 minutes

DEGUSTEZ AVEC DU RIZ OU PDT VAPEUR

**LA TABLE DES PLAISIRS**