

Chou farci de mon « homme » ;-)



Ingrédients

- 1 chou frisé
- 1 kg de viande hachée (3/4 porc ou ¼ veau)
- 125g de poitrine fumé
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- persil, ciboulette, thym, laurier
- 2 œufs
- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 100 g de pain de mie
- sel et poivre

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites blanchir les feuilles de chou trois par trois dans une grande marmite d'eau bouillante, à petite ébullition pendant 10 minutes, puis égouttez et essorez les soigneusement en les pressant et les épongeant.

Préparez la farce : pelez et hachez oignon, échalote, ail, ciboulette et persil. Coupez le lard en petits morceaux et hachez les. Mettez-les tout dans un grand plat avec la viande hachée, la mie de pain, les œufs et la crème. Salez, poivrez et mélangez.

Mettez un fond d'huile d'olive au fond d'une cocotte. Retirez l'arrête centrale des feuilles et tapissez le fond de la cocotte, ensuite une couche de farce, une couche de feuilles de chou, ainsi de suite pour terminer par une couche de feuilles. Posez le thym et le laurier par dessus.

Mettez la cocotte au four pendant 2 heures à 180°C.

Un truc anti-gaspillage : pas besoin il n'en restera pas !!!

Bon appétit !