le chou farci, une recette classique

Les ingrédients pour 2

- Une moitié de chou pour les grandes feuilles
- 400 grs de haché de porc
- 1 jaune d’œuf
- 2 échalottes
- 1 oignon
- 150 grs de lardons
- 2 tomates moyennes
- 1/2 petite boite de concentré de tomate
- du sel et du poivre,un peu d'huile d'olive
- ciboulette et persil





La farce

C’est simple, dans un plat on met , le hachis de porc, les 2 échalotes hachées, le persil et la ciboulette ciselés, le jaune d’œuf et on malaxe le tout, pour en faire une farce homogène, que l’ on façonne ensuite en boulettes.

Puis…

…étape 1, on fait ramollir les feuilles de chou que l’ on aura délicatement séparé, et dont on aura coupé la base, dans l’eau bouillante 10/15 mins, jusqu’à ce qu’elles deviennent souples.

…étape 2 on essore les feuilles, et on vient enrober et ficeler chaque boulette dans une feuille de chou.

…étape 3 on fait revenir l’oignon et les lardons dans la casserole, on y dépose nos « bébés » choux, les tomates coupées en morceaux, le concentré de tomate, on sale et poivre, et enfin on recouvre d ‘eau pour affleurer le tout.









1H30 à mijoter à feu doux 4/5, et voila un excellent chou farci à accompagner de pommes de terre, à l’eau, ou en écrasé de pommes de terre, ou si vous êtes gourmands de frites !