



4 personnes



25 minutes



40 minutes

- 1 chou vert frisé
- 600 g de chair à saucisse
- 50 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de vin blanc sec
- 3 tranches de pain
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 oeuf
- 1 verre de lait

- huile d'olive

Feuilles de chou farcies

Détachez une à une les feuilles du chou. Portez à ébullition une casserole d'eau et faites blanchir les feuilles de chou 5 min puis égouttez-les.

Coupez finement 4 feuilles. Épluchez et taillez en petits dés les carottes. Émincez les oignons et l'ail. Faites tremper le pain dans le lait. Mélangez la chair à saucisses, l'oeuf, 2 CS de carotte, la moitié de l'oignon et d'ail, le pain égoutté et les feuilles de chou émincées.

Étalez une feuille de chou, déposez 2 CS de farce. Rabattez les bords vers le centre et roulez-la.

Faites dorer les roulés dans un filet d'huile, réservez. Faites revenir 5 min les carottes, l'oignon, l'ail, le bouillon de volaille et le vin blanc.

Remettez les choux farcis et laissez cuire à couvert 30 min en remuant régulièrement.