

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Le chou farci d'apéritif

Ingrédients

- 6 feuilles Chou vert
- 100 g Châtaignes cuites
- 1/2 Oignon
- 1 gousse Ail
- 150 g Porc haché (par vos soins)
- 1 poignée Noix de cajou

Recette

1. On commence par faire cuire les 6 feuilles de chou 5 mn à l'eau bouillante. On les retire délicatement et on les met de côté sur un torchon.
2. On prépare la farce en éminçant tous les ingrédients très finement. On assaisonne et on en fait cuire une petite quantité à la poêle pour vérifier... que c'est bon.
3. On garnit les feuilles de chou avec la farce crue et on forme de petits paquets en rabattant les côtés sur la farce.
4. On fait cuire 20 mn à la poêle, comme des gyoza, c'est à dire qu'on met d'abord un fond d'eau et on couvre (cuisson vapeur) puis on découvre et on fait dorer (on ajoute un peu de beurre par contre, contrairement aux gyoza. L'idée c'est bien sûr d'avoir une farce bien cuite.
5. On coupe en deux et on obtient 12 bouchées toutes moelleuses et toutes bonnes (avec un peu de croquant grâce aux noix de cajou). On sert avec une petite soupe et un grilled cheese. C'est simple, c'est plutôt économique.