

# Paupiettes de chou farci

## Ingrédients :

- 1 chou vert
- 250g de bœuf haché (ou de chair à saucisses)
- 100g de lardons fumés
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 petite boîte de dès de tomates
- 75g de fromage râpé
- 1 œuf
- thym
- persil
- sel, poivre
- huile d'olive
- 1 cube de bouillon de bœuf



## Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Défaire une douzaine de feuilles du chou. Les rincer. Couper le cœur en morceaux.

Faire blanchir le tout dans de l'eau bouillante salée, environ 10 minutes.

Egoutter, réserver.

Faire un bouillon avec le cube et 50 cl d'eau.

Hacher les morceaux de cœur de chou. Peler et hacher l'oignon. Peler et écraser l'ail.

Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile d'olive l'oignon, le chou, l'ail, les lardons, le thym, les dès de tomate(sans le jus).

Dans un saladier mélanger cette préparation avec le bœuf haché cru, le persil, le fromage râpé, l'œuf, du sel et du poivre.

Garnir les feuilles de chou en retirant avant la partie dure du milieu des feuilles. Les plier de façon compacte en pressant un peu pour retirer l'excédant d'eau dans la feuille et de jus dans la farce.

Placer les choux farcis dans une cocotte allant au four. Mouiller avec du bouillon à mi hauteur. Couvrir et enfourner 1 heure.