Max & VÉNUMS

Chou vert farci au hachis

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 chou vert
- 2 kg de hachis porc et veau
- 1 œuf
- 100 gr de lard fumé en tranches
- 3 gousses d'ail
- ½ de persil
- 2 oignons
- 1 litre de bouillon de légumes
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

Accessoire : un tissu étamine

La préparation

1. Assaisonnez le hachis de sel, de poivre et de piment d'Espelette. Incorporez un œuf, le persil haché, l'ail et les oignons émincés. Mélangez le tout à la main ;
2. Détachez toutes les feuilles du chou sans les casser - jetez les premières qui sont plus vertes et peuvent être amères - et blanchissez-les +/- 1 minute dans de l'eau salée à petits frémisséments. Refroidissez-les immédiatement et égouttez-les ;

3. Reconstituez le chou en commençant par farcir le cœur du chou de hachis. Couvrez-le de 4 feuilles de chou. Etalez en suite du hachis sur chaque feuille (des + petits aux + grandes) et « collez-les » sur la base du chou. Répétez l'opération jusqu'à reformer le chou vert entier.
4. Faites chauffer le bouillon de légumes et ajoutez-y le lard ;
5. Emballez le chou dans le tissu étamine en serrant bien et plongez-le dans le bouillon base vers le bas. Laissez cuire 3 h à petits frémissements en le retournant de temps en temps ;
6. Une fois cuit, disposez-le sur une assiette et coupez des parts comme pour un gâteau.

Bon appétit