

CHOU SURPRISE**Ingédients pour 4 à 6 cyclos :**

- 500 grammes de chair à saucisses de porc
- 1 chou vert frisé
- 2 gousses d'ail
- thym
- 2 œufs
- Épices

Préparation:

Faire blanchir le chou pendant 5 minutes pour l'assouplir.

Égoutter le chou.

Écarter les feuilles sans les détacher et récupérer les feuilles du cœur pour la farce.

Mélanger la chair à saucisse dans un saladier avec les œufs, l'ail écrasé et le thym (épices selon votre goût) et les feuilles du cœur finement hachées.

Mettre cette farce au centre du chou puis refermer le chou feuille par feuille.

Ficeler l'ensemble avant de le faire cuire dans un bouillon de légumes de saison pendant 40 minutes.

Pour le déguster trancher le chou farci.

Bon appétit !

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :