Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chou farci façon grand-mère

Ingrédients

Préparation

Enlever les feuilles de chou extérieures, laver les autres feuilles et les égoutter. Peler les pommes de terre et les cuire aux 3/4. Mélanger le haché aux oeufs, aux pistaches hachées, le cognac, les épices et la chapelure.

Blanchir les feuilles de chou, refroidir dans de l'eau très froide et égoutter. Remplir les feuilles de haché, les replier en petits paquets et les entourer de lard ou de jambon. Vous pouvez éventuellement attacher les paquets avec des cure-dents.

Cuire doucement dans du beurre avec un peu d'huile d'olive. Couper les pommes de terre cuites en grosses tranches et les faire revenir dans du beurre, faire de même pour les pommes de terre douces avec les échalottes.
Servir avec du jus de cuisson et du persil.

Commentaires

Lard ou jambon fumé 2 sortes de pommes de terre traditionnelles - corne de gatte, grattes, ou autres

Notes :