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

# Chou trop bien farci

## Ingrédients

-300 g de haché de veau, -50 g de mortadelle, -100 g de parmesan 24 mois, -50 g de morilles séchées, -1 Unité chou vert, -1 Unité oignon, -1 gousse d' ail, -4 tranches de pain frais, -1 Unité oeuf, -30 cl de fond de veau, -qs g de sel , -qs Unité poivre noir du moulin,

## Préparation

Faire tremper les morilles pendant 1 heure dans de l'eau tiède.
Préchauffer le four à 180°C. Dans un bol, faire tremper le pain de mie après en avoir retiré la croûte. Râper le parmesan. Hacher la mortadelle. Peler et hacher finement l'oignon et l'ail. Réserver le tout.
Dans un bol, mélanger la viande hachée avec la mie de pain, la mortadelle, l'oignon, l'ail, le parmesan, l'oeuf et les morilles égouttées. Saler et poivrer.
Blanchir les feuilles de chou 1 minute dans une casserole d'eau bouillante salée. Détacher une feuille du chou vert et la mettre à plat sur le plan de travail, la nervure vers le haut.
Retirer le début (2 cm) de la nervure en faisant une découpe en triangle.
Déposer deux càs de farce dans la partie inférieure de la feuille et commencer à rouler par le bas. Une fois un premier tour effectué, rabattre les côtés et finir avec un second tour. Fermer le roulé avec de la ficelle alimentaire.
Répartir les roulés dans des cocottes individuelles en ajoutant un peu de fond de veau. Couvrir et placer les cocottes au four pendant une trentaine de minutes.

## Commentaires

Conseil de service : Servir avec quelques pommes de terre primeur à l'huile d'olive. Le must : Une petite poêlée de morilles en garniture.

## Notes :