

Petits choux farcis de boeuf aux châtaignes

Temps de réalisation : 40 minutes | Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 8 personnes :

Ingrédients :

400 g de macreuse à bifteck
100 g de poitrine de porc fraîche non salée
4 feuilles de chou vert
150 g de châtaignes pelées sous vide
5 brins de persil plat
1 cuillère à café de piment d'Espelette
1 oignon
20 cl de vin blanc
1 c à s d'huile
Sel fin
Poivre de Lampung fraîchement moulu

Préparation :

- . Oter le gras de la poitrine, hacher la viande et la poitrine.
- . Laver le persil et le ciseler.
- . Peler et émincer très finement l'oignon.
- . Couper les châtaignes en morceaux.
- . Mélanger tous les ingrédients avec le piment d'Espelette.
- . Faire blanchir les feuilles de chou 3 mn dans une casserole d'eau bouillante salée et les égoutter.

Préparation ;

- . Façonner 2 petits boudins avec la farce et les placer au milieu de chaque feuille de chou.
- . Refermer la feuille autour de la farce et ficeler avec de la ficelle à rôtir.
- . Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y mettre les petits choux farcis, les faire dorer sur toutes leurs faces.
- . Arroser de vin blanc, fermez la cocotte et laisser cuire à feu doux 30 mn.