

Choux farcis



1 beau chou blanc, 400 g de viande de bœuf et de porc hachée, 2 c. à soupe de farine, 2 œufs, 1 oignon moyen, haché fin, sel, poivre, origan, 2 dl de bouillon en cube, 150 g de sbrinz râpé, 20 g de flocons de beurre.

Enlever le tronc du chou et le blanchir env. 15 min. à l'eau salée. Détacher les feuilles et les poser à plat sur la table. Mélanger la viande hachée avec la farine, les œufs et l'oignon, épicer (sel, poivre et origan), former des boules d'env. 50 g et en garnir chaque feuille de chou. Poser un petit linge ou un carré de tissu sur l'intérieur de la main gauche, y poser une feuille de chou avec la viande et fermer le linge en tenant les coins vers le haut; tenir la boule dans la main gauche et fermer avec la main droite en tournant les 4 coins du tissu dans le sens des aiguilles d'une montre. Dérouler prudemment et poser la boule ainsi formée dans un plat à gratin. Répéter cette opération pour chaque feuille garnie. Arroser de bouillon et couvrir le plat d'une feuille d'aluminium. Au four préchauffé, cuire env. 20-30 min. à 220° C. Enlever la feuille d'aluminium, saupoudrer les choux farcis de sbrinz et de flocons de beurre et gratiner encore 10 min.

Choux farcis

