



Chou farci aux châtaignes

Pour 5 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1h30

Ingrédients :

1kg de châtaignes cuites

1kg de choux verts frisés

2 ou 3 gousses d'ail

2 gros oignons

500g de viande hachée

Beurre, sel, poivre



Préparation

Préchauffer le four à 150° (thermostat 5). Effeuille le chou, faire cuire les feuilles dans un grand volume d'eau bouillante salée, puis les égoutter et les éponger. Faire suer l'ail, et les oignons dans du beurre ou de l'huile d'olive sans qu'ils se colorent, puis ajouter la viande et les châtaignes. Saler, poivrer et ajouter les herbes de Provence.

Couvrir et laisser cuire 5 à 10 minutes.

Beurrer un plat allant au four, le tapisser avec des feuilles de chou, alterner farce et chou, terminer par du chou. Enfourner 1 heure (il faut que les ingrédients soient bien fondus).