

Chou farci

1 chou

500 g de chair à saucisse

250 g de lardons

2 carottes

1 oignon

Sel et poivre

1 verre de vin blanc

Nettoyer et parer le chou, puis le faire blanchir 10 min dans l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, peler et détailler les carottes et les oignons en rondelles.

Tapisser une grande cocotte de lardons, de rondelles de carottes et d'oignons.

Egoutter ensuite le chou, puis le presser au centre pour extraire l'eau absorbée.

Le farcie avec un peu de chair à saucisse au centre, puis répartir la farce entre ses feuilles en veillant à ne pas les casser. Ficeler le chou.

Saler, poivrez puis arroser le chou de vin et de bouillon.

Laisser cuire 3 heures à feux doux en le mouillant de temps en temps.

Sortir le chou de la cocotte et le déficeler.

Découper le chou en quartier puis le dresser sur un plat de service chaud.

Le napper de jus de cuisson et servir.