



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Petits roulés de chou vert farcis .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 tranche de jambon blanc
- 250 g de chair à saucisse
- 3 c.à.s de chapelure fine
- 5 c.à.s de miel liquide
- 5 c.à.s de vinaigre de vin
- 8 grandes feuilles de chou vert
- Persil, thym, aneth
- Sel, poivre

- Mixer le jambon, l'oignon, l'ail, la chapelure, les aromates
- Ajouter la chair à saucisses et mixer à nouveau
- Blanchir les feuilles de chou 3 minutes dans une casserole d'eau frémissante. Égoutter, éponger, réserver
- Retirer la partie blanche et épaisse des cotes des feuilles de chou
- Sur une feuille de chou, disposer au centre la préparation mixée
- Rouler la feuille de chou de façon à former un cigare en repliant à l'intérieur les extrémités
- Avec une ficelle alimentaire, ficeler chaque roulé aux extrémités de façon à maintenir la chair
- Faire cuire les roulés 30 minutes à la vapeur à couvert
- Après 15 minutes de cuisson, cuire parallèlement le riz basmati qui accompagnera les roulés
- Dans une casserole mélanger le miel et le vinaigre. porter à ébullition et faire réduire la sauce
- Servir ces roulés avec le riz, accompagner de la sauce aigre douce sirupeuse servie séparément

Astuce : Il est utile de maîtriser auparavant le roulé de nem ou de feuille de brick

