



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

. Pot au feu au chou farci .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 bouquet garni
- 1 litre d'eau
- 1 oignon
- 1 poireau
- 2 navets
- 2 noix de beurre
- 2 pommes de terre
- 3 carottes
- 4 choux farcis maison
- Sel, poivre

- Dans une casserole chaude faire fondre le beurre, faire revenir l'oignon émincé
- Une fois l'oignon blondi, ajouter les légumes préalablement lavés, pelés et détaillés
- ficeler le poireau détaillé en 3 pavés afin qu'il cuise uniformément et reste en morceau
- Recouvrir d'eau et porter à ébullition à couvert. Ajouter le bouquet garni, assaisonner
- Cuire pendant environ 1 heure puis laisser réduire le bouillon pour épaissir sa texture
- Parallèlement cuire 10-15 minutes dans une poêle beurrée et huilée le chou farci en retournant à mi-cuisson
- Servir le bouillon et y déposer le chou farci, servir chaud

