Chou farci (Yiddish)

INGRÉDIENTS :

– 1 petit chou nouveau
– 200 gr de viande hachée
– 100 gr de riz
– 3 tomates
– 1 gros oignon
– 1 os à moelle
– 3 cs d'huile
– 1 œuf
– 1 cs de sucre
– 1 cs de paprika
– bouquet garni
– sel et poivre…

PREPARATION

Commencer par la farce :

Emincer l'oignon et le mettre à poêler avec un filet d'huile.

Faire précuire le riz à part, la moitié du temps indiqué, dans l'eau bouillante.

Dès que l'oignon colore ajoute la viande hachée et faire revenir l'ensemble, saler et poivrer

Quand la farce a refroidi, amalgame avec l'œuf. Blanchir le chou entier, quelques minutes dans l'eau bouillante puis passer le directement sous l'eau froide. Les feuilles se détacheront alors facilement.

Préparer le bouillon avec un litre d'eau, l'os à moelle, les tomates pelées et coupées en dès, bouquet garni, sucre et paprika, saler et poivrer. Laisser cuire environ 40mn.

Remplir les plus grandes feuilles de choux avec la farce, ficeler et placer-les dans une cocotte de taille adaptée.

Verser ensuite le bouillon par-dessus et laisse mijoter ¾ d'heure avant de servir bien chaud et en retirant délicatement le fil alimentaire.