

Tian de chou de Savoie au veau et aux pommes de terre

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ planche à découper
- ❖ couteau d'office
- ❖ économètre
- ❖ marmite
- ❖ râpe électrique
- ❖ pinces
- ❖ cul-de-poule
- ❖ cuillère de bois
- ❖ cuillère et tasse à mesurer
- ❖ moule à charnière
- ❖ plaque à pâtisserie

Ingrédients :

- ❖ 1 chou de Savoie
- ❖ 4 carottes
- ❖ 4 pommes de terre tranchées
- ❖ 600 g de veau haché
- ❖ 15 ml d'huile végétale
- ❖ 3 gousses d'ail
- ❖ 30 ml de persil haché
- ❖ 150 ml de gruyère râpé
- ❖ Au goût sel, poivre

Méthode :

Effeuille le chou

Ôter le cœur du chou avec un couteau d'office.

Retirer les feuilles de chou une à une. Au besoin, couper la côte près du cœur. Réserver le cœur du chou pour une autre utilisation.

Râper les carottes

Éplucher les carottes et les râper.

Hacher l'ail

Éplucher l'ail. Couper les gousses d'ail en deux. Retirer le germe s'il est vert. Hacher l'ail.

Bouillir l'eau

Remplir une marmite au deux tiers d'eau. Porter à ébullition.

Blanchir les feuilles de chou

Plonger les 8 premières feuilles de chou dans l'eau bouillante pendant 1 à 2 minutes (en deux fois). Retirer les feuilles de l'eau, puis les déposer dans un cul-de-poule.

Ciseler les feuilles de chou restantes

Ôter la côte des feuilles de chou, les rouler sur elles-mêmes, puis couper finement.

Saisir la viande

Chauffer l'huile végétale dans une marmite. Ajouter la viande et cuire jusqu'à complète évaporation de son jus. Saler et poivrer au goût.

Hacher le persil

Laver le persil. Ôter les feuilles de la tige. Hacher les feuilles.

Ajouter le chou et les carottes

Ajouter l'ail dans la viande. Bien mélanger, puis ajouter le chou ciselé et les carottes râpées. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser cuire jusqu'à complète évaporation en remuant fréquemment. Cuire ensuite 5 minutes. Ajouter le persil haché en fin de cuisson.

Éplucher les pommes de terre

Éplucher les pommes de terre, les laver et les trancher en fines rondelles.

Garnir le moule

Ôter les côtes des feuilles blanchies. Déposer 4 feuilles dans le fond d'un moule rond assez haut ou à charnière. Garnir avec la moitié des pommes de terre en les plaçant en rosace. Parsemer la moitié du fromage râpé. Ajouter la moitié du chou cuit avec la viande. Parsemer le reste du fromage râpé. Tapisser avec les pommes de terre, puis garnir de chou cuit avec la viande et finir en recouvrant avec 4 feuilles de chou blanchies. Bien presser le chou, puis couvrir de papier d'aluminium.

Cuire le tian

Déposer le moule dans une plaque à pâtisserie. Cuire au four à 180°C pendant 35 à 40 minutes. Démouler.