

Choux farcis

2 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau d'office
- ❖ planche à découper
- ❖ casserole
- ❖ tamis
- ❖ poêle antiadhésive

Ingrédients :

- ❖ 8 feuilles de chou blanchies
- ❖ 1 recette de chou cuit aux carottes et veau
- ❖ 4 tranches de fromage gruyère
- ❖ 400 ml de sauce tomate

Méthode :

Farcir les feuilles de chou

Ôter la côte des feuilles. Placer les feuilles côté rond vers le haut. Déposer du chou cuit aux carottes et veau au centre. Déposer ensuite une demi-tranche de fromage, replier les côtés vers le centre et rouler vers l'avant. Déposer dans un plat à gratin.

Chauffer le chou

Napper les choux farcis de sauce tomate et cuire au four à 150°C pendant 15 à 20 minutes.