



Recette de la semaine avec **LE CHOU VERT**

Feuilles de chou farcies

- | | |
|--------|-------------------------------------|
| 1 | gros chou séparé en feuilles |
| 450 g | (1 livre) de porc haché |
| 4 | oignons moyens émincés |
| 125 mL | (1/2 tasse) de riz cru |
| 2 | oeufs battus |
| 796 mL | (1 boîte de 28 oz) de jus de tomate |
| 1 | gousse d'ail hachée finement |
| 1 | pincée de thym |
| 1 | pincée de marjolaine |
| | sel et poivre au goût |



Blanchir les feuilles de chou. Égoutter et éponger. Réserver. Dans un bol, réunir le porc, les oignons, le riz et mélanger avec les deux oeufs battus. Parfumer avec la gousse d'ail. Saupoudrer de marjolaine et de thym. Assaisonner au goût. Bien mélanger afin d'obtenir une consistance homogène. Disposer les feuilles de chou sur un linge et, avec le revers d'un couteau, briser légèrement les fibres du centre afin de mieux les rouler. Répartir la farce dans les feuilles de chou. Enrouler fermement en repliant bien les extrémités. Piquer les rouleaux de chou d'un cure-dent. Dans un plat graissé allant au four, verser le jus de tomate. Déposer les rouleaux de chou en rangées serrées. Porter à ébullition sur le feu puis terminer la cuisson au four à 190°C (375°F) pendant 50 à 60 minutes en prenant soin de couvrir le plat. Arroser durant la cuisson. Servir.

Donne 4 portions.