

CHOUX FARCIS "GOLABKI"

Ingrédients :

1 chou frisé

1 oignon haché

1  uf

200g de riz cuit

300g de bœuf haché et 200 g de chair à saucisse (facultatif)

2 cuil.   s de persil haché

1 ca eu d'ail haché

Sel et poivre

Bouillon : 2 cubes de bouillon de bœuf dans 1 litre d'eau.

Enlever feuille par feuille et blanchir dans de l'eau bouillante salée.

Les feuilles sont prêtes quand elles sont encore croquantes (trop cuites elles se briseraient au roulage)

Cuire le riz de façon à ce qu'il soit encore croquant et le garder de côté (car il va encore cuire dans le four).

Hacher l'oignon, l'ail et le persil. Hacher la viande. Préparer la farce en mélangeant la viande, l'œuf, le riz, le persil, l'oignon et l'ail, sel et poivre. Faire des boulettes.

J'enlève la veine centrale trop dure avant de farcir la feuille de chou. Mettre sur chaque feuille une boulette de farce. Replier les 2 bords vers l'intérieur, puis rouler la feuille sur elle-même.

Dans un plat disposer d'abord quelques feuilles de chou (celles que vous n'avez pas utilisées, s'il vous en reste) puis poser les golabkis.

Recouvrir de bouillon et faire cuire au four pendant 30 mn.