



Rouleaux de chou farcis au porc



6 pers



30 mn

Les ingrédients

- Chou vert - 1 pièce
- Champignons de Paris - 200 g
- Viande de porc hachée - 400 g
- Oignon jaune - 1 pièce
- Sauce soja sucrée - 2 c. à s.
- Ail - 1 gousse
- Sucre blanc en poudre - 1 pincée
- Huile d'olive - 1 filet
- Vinaigre balsamique - 1 c. à s.
- Sel fin - 1 pincée
- Poivre moulu - 1 pincée

La recette

Etape 1

Séparer les feuilles du chou, les laver puis les cuire 4 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante pour les assouplir. Égoutter et laisser tiédir.

Etape 2

Ouvrir les champignons de Paris en boîte et filtrer pour récupérer le jus dans un bol. Garder la sauce de côté.

Etape 3

Rincer, égoutter et hacher les champignons de Paris en boîte. Peler et émincer l'oignon. Hacher finement l'ail.

Etape 4

Mélanger la viande de porc hachée avec les champignons et l'oignon émincé dans un saladier.

Etape 5

Ajouter ensuite l'ail, un peu de sauce soja sucrée, le sucre, l'huile d'olive et le poivre dans le saladier. Mélanger à nouveau pour obtenir une farce compacte.

Etape 6

Placer les feuilles de chou sur un plan de travail propre. Y déposer une cuillère de farce sur le bord. Rabattre les côtés puis rouler la feuille de chou comme un rouleau de printemps pour maintenir la farce. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la farce.

Etape 7

Cuire les rouleaux dans un panier vapeur pendant 18 minutes, jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Etape 8

Préparer la sauce en mélangeant le reste de la sauce soja, le vinaigre balsamique et l'eau de conserve des champignons, puis servir avec les rouleaux de chou.

