

CHOU FARCI AU PORC, ESTRAGON, CHÂTAIGNE ET SA SAUCE ORANGE / PROSECCO

Pour 4 personnes

Pour la cuisson:

- 8 feuilles moyennes de chou frisé
- 5 marrons cuits et écrasés
- 1 œuf
- 600 grammes de Farce
- 3 branches d'estragon effeuillées
- ¼ de cube de bouillon de légumes fondu dans 5 cuil à soupe d'eau

la sauce :

- le jus d'une orange
- ½ cuil à café de fond de veau
- 4 cuil à soupe de prosecco

Pour le dressage:

- 12 petites carottes détaillées en petits cubes blanchis au bouillon et déglacés au miel



Effeuillez le chou frisé, retirez l'excédent de côte avec un couteau d'office (pour pouvoir faire le ballotin de chou farci plus facilement) et faites bouillir de l'eau dans la cocotte maho nabé et 1 cuillère à café de gros sel. préparez une bassine d'eau froide. plongez les feuilles de chou dans l'eau bouillante afin de les blanchir soit quelques minutes. Retirez les feuilles avec un écumoire et les plongez-les dans l'eau froide.

Égouttez les feuilles et disposez-les sur du papier absorbant. Écrasez les marrons dans un bol, ajoutez la farce et le jaune d'œuf, mélangez et étalez une feuille de chou, mettez une bonne cuillère à soupe de farce, rabattez la feuille pour fermer la boule et ficeler.

Répéter l'opération pour faire 4 choux farcis.

Faites-les dorer dans une cocotte, ajoutez le bouillon de légumes préalablement préparé pour pocher les ballotins, ajoutez quelques feuilles de laurier, du poivre, selon votre goût. Couvrir et laisser mijoter environ 45 minutes. Dans une petite poêle sur feu moyen vif, ajoutez le jus d'une orange, le fond de veau, le prosecco, mélangez, laissez réduire 3 min. Dressez dans une assiette avec quelques carottes et la sauce.