

Cigares au chou

Les Cigares au chou ou feuilles de chou farcies ou encore simplement chou farci est aussi un mets traditionnel de nombreux pays d'Europe. En général, il consiste en une farce à base de bœuf ou de porc, assaisonnée d'oignons, de tomates, de riz et de diverses épices. Le tout est enveloppé de feuilles de chou.

Il existe de nombreuses variantes, mais nous vous suggérons de travailler cette recette tirée de « La nouvelle encyclopédie de la cuisine » de Madame Benoît, page 105.

FEUILLES DE CHOU FARCIES

INGRÉDIENTS

- 1 chou moyen
- 1½ c. à thé de sel
- 2/3 tasse de gras
- ¾ tasse de riz cuit
- 2 oignons hachés fin
- 1 c. à thé de paprika
- 2 c. à soupe de purée de tomates
- 1 c. à thé de menthe
- 1 c. à soupe de zeste de citron
- Jus de ½ citron
- 1½ lb de viande hachée (bœuf ou porc)
- 2 tranches de bacon
- 1 tasse de jus de tomates
- 1 c. à thé de sucre

MÉTHODE

1. Enlever le cœur du chou. Placer le chou dans une grande casserole remplie d'eau bouillante. Saler, faire bouillir sans couvrir pendant 10 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
2. Faire frire les oignons hachés dans le gras. Ajouter le riz et faire cuire jusqu'à ce que le riz soit doré comme des noisettes. Ajouter la purée de tomates, la menthe, le paprika, le zeste et le jus de citron. Bien mélanger et ajouter la viande. Remuer le tout sur feu vif jusqu'à ce que la viande ait perdu sa cruidité. Laisser tiédir. Saler et poivrer au goût.
3. Séparer les feuilles de chou, mettant de côté celle qui sont trop grosses. Placer une cuillerée de farce sur chaque feuille et rouler comme un gâteau.
4. Mettre un peu d'huile dans une casserole ou bien la beurrer, placer au fond quelques feuilles de chou et déposer dessus les feuilles farcies. Recouvrir avec les tranches de bacon. Ajouter le jus de tomates et le sucre. Poser une assiette sur les roulades pour qu'elles restent bien en place. Couvrir et laisser cuire à feu très lent de 2 à 3 heures.

P.S. Si vous utilisez une recette autre que celle-ci, vous devez la fournir et donner ses références.