

Paupiettes de choux



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 90 mn

Un plat de saison qui peut être préparé la veille

Ingrédients

- 8 feuilles de choux
- 8 boulettes de chair à saucisse
- 3 cs d'huile d'olive
- 6 carottes moyennes
- 1 boîte de champignons
- 1 oignon
- sel poivre

Préparation

- 1 Garnissez les feuilles de chou de chair à saucisse et ficelez-les comme des paupiettes.
- 2 Faites-les blanchir puis faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive avec l'oignon finement haché. Faites-les dorer de chaque côté.
- 3 Ajoutez les carottes. Salez, poivrez et arrosez avec le bouillon de viande.
- 4 Laissez cuire 1h30. Au bout de ce temps, retirez vos paupiettes et faites réduire le jus. Ajoutez les champignons, remplacez vos paupiettes.
- 5 A servir avec du riz.

Proposé par



nadou

D'autres recettes que vous trouverez sur

ou un seul clic sur <http://nadou.blogduvillage.com>

CUISINETTE

en allant dans mes recettes

les articles vous attendent

merçi de vos visites et bonne cuisine à tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

