

Cigares au chou

- La recette super facile des cigares au chou de nos grands-mères!



Ingrédients :

- 1 chou vert défait en feuilles
- 1 lb (453 g) de porc haché
- 1/2 lb (226 g) de bœuf haché
- 2 petits oignons coupés finement
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé d'aneth
- 3 cuillères à soupe de persil frais
- 1 boîte de tomates en dés (796 ml)
- Sel et poivre
- 1 tasse (250 ml) de riz (non cuit)
- 1 œuf
- 1 tasse et demie (375 ml) + 1/3 de tasse (85 ml) de **sauce tomates** (divisé)
- 1 canne de soupe aux tomates

Préparation :

1. Faites bouillir les feuilles de chou pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elles aient ramolli. Mettre de côté pour refroidir.
2. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
3. Faites cuire le riz selon les instructions du paquet, mais réduisez la durée de cuisson de 5 minutes afin qu'il ne soit pas totalement prêt. Mettre de côté.

4. Dans une casserole, faites cuire la viande avec les oignons, l'ail et les épices jusqu'à ce que celle-ci soit bien cuit. Retirer l'excédent de gras. Ajouter le riz, les tomates en dés et 1/3 de tasse de sauce tomates.
5. Ajouter le sel, le poivre et l'œuf. Bien mélanger.
6. Dans un bol, mélanger le reste de la sauce tomates et la soupe aux tomates.
7. Verser une fine couche de ce mélange au fond d'un plat pyrex de 9" par 13" (23 cm x 33 cm).
8. Étendez les feuilles de chou à plat sur votre surface de travail. Verser 1/3 de tasse (85 ml) du mélange au centre de la feuille. Pliez les coins et roulez. Mettre le cigare dans le plat.
9. Répétez jusqu'à ce que vous n'avez plus de mélange.
10. Verser le restant de sauce.
11. Couvrir avec un papier d'aluminium.
12. Faites cuire pendant 75 à 90 minutes.
13. Laissez refroidir et servir!

“ C'est un grand classique de chez nous, tellement nourrissant et délicieux! La recette est très facile :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

