



Cigares au chou farci au fromage

Donne de 6 à 8 portions
Temps de cuisson : 18 minutes

- 1 ou 2 livres de chou de savoie
- 1 lb de dinde hachée
- 1 œuf
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 2 cuil. à soupe de crème épaisse
- ¼ tasse de fromage parmesan râpé
- ¼ tasse de fromage mozzarella râpé
- ¼ tasse d'oignons coupés en petits dés
- ¼ tasse de poivron finement coupé en dés
- ¼ tasse de champignons en petits dés
- 1 c. à thé de sel
- ½ c. à thé poivre noir
- 1 c. à thé de poudre d'ail
- 6 feuilles de basilic, chiffonnade fraîche et coupée
- 1 c. à table de persil frais haché
- 1 pinte de sauce pour pâtes préférée

1. Retirer le coeur des choux.
2. Faire bouillir l'eau et placez une tête à la fois dans l'eau pendant environ 10 minutes.
3. Laisser le chou refroidir légèrement. Une fois refroidi, retirer soigneusement les feuilles et réserver. Il vous en faudra 15 ou 16.
4. Mélanger la viande et tous les autres ingrédients sauf la sauce pour pâtes.
5. Une feuille à la fois, mettre une cuillère à soupe du mélange de viande au centre.
6. Rentrez les côtés et roulez-les bien serrés.
7. Ajouter la sauce ½ tasse au fond de la cuve du Instant Pot.
8. Placer les cigares , côté plié vers le bas, dans la cuve et les napper d'une touche de sauce entre chaque couche et enfin sur le dessus. (Vous pouvez faire cuire les cigares une demi journée à la fois.)
9. Cuire 18 m. à MANUAL/PRESSURE COOK HIGH. dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson.

Traduit de : Fix-It and Forget-It Instant Pot Cookbook