

Cigares au chou 80's

Ingrédients :

- Chou
- Oignon
- Ail
- Vin rouge
- Chair de saucisse au smoked meat
- Moutardes de Dijon
- Tomates entières
- Jus de tomate
- Thym
- Romarin

Préparation :

1. Faire revenir les oignons, l'ail, et la chair à saucisses à feu vif, jusqu'à cuisson complète de la viande.
2. Déglacer avec le vin rouge et laisser réduire presque à sec.
3. Ajouter la moutarde de Dijon, les tomates, le jus de tomates, les épices et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande ait absorbé le jus de tomates.
4. Rectifier l'assaisonnement au goût : sel, poivre, épices et fines herbes fraîches.
5. Pendant la réduction du jus de tomates, défaire le chou en feuilles.
6. Le faire blanchir dans de l'eau bouillante et salée, et le plonger dans l'eau glacée pour cesser la cuisson après 1 minute dans l'eau chaude.
7. Farcir chaque feuille de chou de la préparation à la viande, et enligner les rouleaux dans un plat qui va au four.
8. Recouvrir de jus de tomates assaisonné, et faire cuire jusqu'à tendreté complète des feuilles de chou, et réduction du jus de tomates.
9. Servir avec des herbes fraîches, des légumes du jardin, un riz blanc, etc.