

CAPUNS AU CHOU CHINOIS

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

pâte:

150 g de farine

0,5 dl de lait

2 oeufs, battus

1 pincée de sel

50 g de salsiz, coupés

en gros dés de 0,5 cm

50 g de pain, coupé

en gros dés de 0,5 cm

1 échalote, finement hachée

1/4 de poireau, coupé en petits morceaux

beurre pour étuver

un peu de romarin, de persil, de ciboulette finement hachés

env. 18 grandes feuilles de chou chinois, sans la tige

env. 4 dl de bouillon de légumes

1 dl de crème

sel, poivre, noix de muscade

70 g de fromage d'alpage des Grisons, coupé en petits dés

romarin pour décorer



PREPARATION

1 Pâte: mélanger la farine et le lait. Ajouter les oeufs et le sel. Battre en une masse lisse. Incorporer le salsiz et le pain.

2 Etuver les échalotes et le poireau. Ajouter les herbes. Incorporer le tout à la pâte.

3 Blanchir les feuilles de chou env. 1 minute. Egoutter et étaler sur un linge de cuisine.

Mettre une cuillère à soupe de farce dans chacune des feuilles. Rouler.

4 Placer les rouleaux dans une grande poêle. Recouvrir de bouillon jusqu'à affleurement.

Pocher environ 10 minutes. Oter 2/3 du bouillon. Incorporer la crème au reste du liquide.

Porter à ébullition et rectifier l'assaisonnement.

5 Dresser les capuns sur des assiettes chaudes. Saupoudrer de dés de fromage. Décorer.