

CHOU FARCI AU CANARD ET MAROILLES

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180°.
- Effeuille le chou. Laver les feuilles et les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les cuire légèrement croquantes. (1 à 2 mn)
- Égoutter, rincer à l'eau froide, essuyer et réserver 4 grandes feuilles pour former les aumônières.
- Émincer finement 4 autres feuilles.
- Débarrasser 2 cuisses de confit de canard de la graisse qui les entoure.
- Couper la viande en petits morceaux.
- Éplucher et émincer finement les 2 oignons.
- Éplucher et couper la pomme en petits morceaux.
- Ciseler les feuilles de sauge.
- Couper le maroilles en petits dés.
- Dans une poêle, faire revenir les oignons dans 1 cuillère à soupe de gras de canard.
- Y ajouter les petits morceaux de pomme, la sauge ciselée, les morceaux de canard et enfin l'émincé de chou.
- Saler, poivrer.
- Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- Laisser tiédir puis ajouter les dés de Maroilles.
- Étaler les 4 feuilles de chou.
- Déposer au centre de chacune d'elles la préparation au canard et au Maroilles.
- Refermer les aumônières, les ficeler.
- Enfourner et laisser cuire à 180° pendant 20 minutes.
- Servir accompagné de pommes vapeur.

INGRÉDIENTS :

Pour 4 personnes

- 2 cuisses de canard confit
- 1 pomme Boskoop
- 1 petit chou frisé
- 2 oignons
- 150 g de Maroilles
- 4 belles feuilles de sauge
- sel, poivre du moulin

