



Entrées chaudes à la viande

Choux en aumonières



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

527

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 feuille(s) **Chou(x)**
4 tranche(s) **Lard fumé**
1 **Reblochon(s)**
1 **Oignon(s)**
4 **Pomme(s) de terre**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Beurre**

Étape 1

Préparation du chou et de la farce

- 1 Blanchir les feuilles de chou.
- 2 Les passer sous l'eau froide et les égoutter afin de stopper la cuisson.
- 3 Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les faire sauter dans du beurre.
- 4 Ôter la croûte du reblochon et le couper en dés.

Étape 2

Réalisation et cuisson des aumônières

- 1 Mélanger le reblochon, les pommes de terre et l'oignon émincé. Saler (peu) et poivrer.
- 2 Étaler les feuilles de choux sur une planche et retirer la partie dure des côtes.
- 3 Répartir le mélange au reblochon et aux pommes de terre sur chaque feuille. Rabattre les côtés de chaque feuille pour enfermer la garniture et entourer d'une tranche de lard.
- 4 Déposer les aumônières dans un plat beurré et enfourner pour 15 minutes environ à four préchauffé à 200°C (Th.6-7).