



terrine au chou

Ingédients :
(pour 8 personnes)

1 chou vert
800 g de chair à saucisse
200 g de poitrine fumée
3 oeufs
6 échalotes
200 g de mie de pain sec
trempée dans du lait
1 c à soupe de fines herbes
sel, poivre

- Faites cuire le chou 15 mn dans de l'eau salée, puis détachez les feuilles et égouttez-les.
- Mélangez la chair à saucisse avec les échalotes hachées, les œufs, la mie de pain bien essorée, les fines herbes, le sel et le poivre.
- Dans une grosse terrine, alternez une fine couche de farce et 3 ou 4 feuilles de chou qui se chevauchent et enfin des lamelles de poitrine fumée. Recommencez jusqu'à remplir la terrine (finir avec une couche de farce).
- Poser le couvercle sur la terrine et mettre au four pendant 2h à 200° (au bain-marie, sauf si vous avez un four à chaleur tournante).

Retrouvez toutes les recettes à base de choux sur www.trianglevert.org