

# Chou vert farci au Corned-beef

Avec : Sauce tomate cuisinée, herbes et vin blanc



Corned-beef,  
tomates, herbes



10 feuilles garnies



Le fromage râpé  
Ici du comté



Le service après 20 min  
à 200°C

**Ingrédients** – Convives : 4 – Prépa. : 30 min – Cuisson : 20 min poêle + 20 min four



10 feuilles de  
chou vert



1 corned-beef  
(Boîte de 340g)



20cl de tomates  
cuisinées



1 ail ciselé



4 càs d'huile.  
d'olive

## Préparation

1. Allumer le four TH 6-7 – 200°C. - Faire bouillir 1 grande casserole d'eau salée.
2. Détacher les feuilles de chou, les rincer. - Les tremper 1 min dans l'eau. Réserver.
3. Eplucher l'ail et le détailler en petits morceaux. Réserver.
4. Ouvrir la boîte de corned-beef, le tailler en gros dés dans une poêle. Chauffer 15 min.
5. Rajouter 10cl de tomates cuisinées (1/2 boîte) et 2 càs d'herbes, rajouter l'ail remuer.
6. Laisser épaissir 10 min de plus. Eteindre le feu et laisser refroidir.
7. Pendant ce temps, huiler le fond d'un plat à gratin, étaler de la sauce tomate cuisinée.
8. Etaler chaque feuille de chou sur une assiette de service.
9. Mettre 1 càs de farce au centre de la feuille. Rouler la feuille de chou avec sa farce.
10. Caler la feuille dans le plat à gratin. Remplir le plat. (Ici 24cm \* 24cm = 10 feuilles)
11. Rajouter le reste de sauce tomate avec 2 càs de vin blanc sec sur le dessus.
12. Parsemer du fromage râpé sur le dessus. (Ici du comté)
13. Enfourner 20 min. Surveiller la couleur du gratin. Servir chaud.

Note 1 : Le corned-beef en boîte est déjà cuit. Moins cher que de la viande hachée à cuire !

Note 2 : Rajouté un mélange d'herbes avec ail, de chez LIDL ou ALDI. Plus pratique !

Note 3 : Rajouté ½ verre de blanc sec dans le mélange corned-beef, tomate et herbes.

\* \* \* 16 février 2023 \* \* \*