

Choux farcis à la merguez, chipolatas et châtaignes au fenouil

Cette recette n'est définitivement pas pour Anne... il y a de l'agneau et du chou cuit!!! Voici un plat partagé avec Ju et Oya fait avec les nombreux choux de notre panier AMAPien, le riz bio et les super merguez et chipolatas bio d'agneaux et de brebis des Poujol en Camargue. De plus, il me restait au congélateur de la chair de châtaignes au fenouil...



Ingrédients

- 5-6 merguez d'agneau
- 5-6 chipolatas de brebis
- 2 [choux verts ou rouges frisés](#)
- 175 à 200 g de chair de [châtaignes au fenouil](#) (facultatif)
- 2 [oignons](#)
- Le vert d'une petite botte de [poireaux](#)
- 1 petite tête d'ail
- 300 à 400 ml de vin blanc
- 250 ml de lait
- 6 c. à soupe de chapelure
- 1 [oeuf](#)
- 1 bouquet de [marjolaine](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre (facultatif)

Rincez les choux et les faire blanchir dans une eau salée bouillonnante pendant 10 à 15 minutes. Trempez-les dans l'eau froide le temps de les refroidir puis laissez-les égoutter.

Pendant ce temps, préparez la farce. Débarrassez les merguez et les chipolatas de leur membrane. Déposez chair de saucisses dans un saladier et mélangez avec la chair de châtaignes, les oignons et les gousses d'ail épluchés et finement hachés, le vert de poireaux rincé, égoutté et finement haché, le lait, la chapelure, l'oeuf et la marjolaine effeuillée. Répartissez la farce en deux.

Écartez délicatement les feuilles des deux choux. Une fois arrivé au centre, retirez-en les trognons avec un couteau. hachez-les finement et mélangez-les à la farce. Déposez une cuillère de farce au centre du chou, rabattez une rangée de feuilles, dispersez la farce autour des ces feuilles, rabattez de nouveau une rangée de feuilles sur la farce... procédez ainsi pour les deux choux jusqu'à épuisement de la farce. Refermez les choux avec les dernières 3 à 4 rangées de feuilles et ficeliez-les individuellement.

Déposez-les l'ouverture vers le haut dans une cocotte dans laquelle vous avez versé un filet d'huile d'olive et faites cuire couvert à feu doux pendant au moins 2 à 3 heures. Environ 30 minutes après le début de la cuisson ajoutez le vin. Refermer. Servez avec du riz de Camargue.

Mes suggestions

- Je n'ai ni salé ni poivré car les saucisses le sont, à mon avis, suffisamment!
- Ajoutez des [feuilles de céleri](#) à la farce.
- Remplacez la marjolaine par une botte de [persil](#).
- La prochaine fois je mettrai 300 g de chair de [Châtaignes au fenouil](#)
- Cuisson parfaite du riz Camarguais sans cuiseur à riz!



- Que faire avec...



- [Que faire avec les tiges, feuilles, fanes, cosses, et vert de légumes?](#)
- [Légumes de A à Z](#)
- [Fruits frais et secs de A à Z](#)
- [Herbes, épices, fleurs et racines aromatiques \(A à G\)](#)
- [Herbes, épices, fleurs et racines aromatiques \(H à Z\)](#)



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées ...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-choux-farcis-a-la-merguez-et-chataignes-au-fenouil-71032869.html>