

# Papillotes de chou aux petits légumes

CUISIMAGES

Réf :  
4016

Type :  
Légumes

Préparation :  
30 min  
Repos:

Cuisson :  
20 + 15min

Coût :  


Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 chou vert
- 2 navets
- 1 kg de carottes
- 150 g de haricots verts
- 2 poireaux
- 1 céleri branche
- 50 g de beurre
- 1 oeuf
- Sel et poivre



Faites bouillir un grand volume d'eau salée.

Défaites les grandes feuilles du chou et lavez les. Sélectionnez 12 grandes feuilles et blanchissez les 2 min dans l'eau bouillante. Egouttez les et rafraîchissez les sous l'eau froide.



Pelez et coupez en dés les navets et les carottes. Equeutez et coupez les haricots verts.

Préparez les poireaux et le céleri et coupez les en petits tronçons.

Dans un faitout, faites fondre le beurre et ajoutez tous les légumes. Salez et poivrez.



Laissez cuire 20 min sur feu doux en mélangeant régulièrement à l'aide d'une spatule en bois.

Prélevez 1/3 des légumes pour le réduire en purée.



Ajoutez 1/3 des légumes en dés et mélangez.

Lorsque le mélange a refroidi, ajoutez l'œuf battu en omelette et incorporez le.



Formez les papillotes :

Déposez 2 cuillères de farce de légumes dans une feuille de chou. Repliez cette feuille et déposez la sur une seconde feuille de chou.



Ficelez les papillotes sans les serrer (juste pour les maintenir).

Déposez les dans un panier vapeur et faites les cuire 15 min.

Le dernier tiers de légumes servira d'accompagnement.



Conseils  
Variante  
Vin

Servez avec du boudin noir.

Faugères