

## Chou farci aux œufs

Pour 4 personnes.

Préparation : 25 mn, cuisson : 1 h 45.

2 choux Milan, 6 œufs entiers, 100 g de mie de pain, 1 dl de lait, 2 oignons, 50 g de beurre + 150 g pour la sauce, 1 c à soupe de crème fleurette, persil, herbes fraîches, chapelure, sel, poivre.

Réserver les quatre premières feuilles des deux choux. Les déposer sur un torchon placé dans une terrine, les côtes vers le haut (voir photo).

Hacher menu le cœur des choux. Le faire revenir avec les oignons, le persil haché, le sel et le poivre. Mélanger le tout avec 6 œufs entiers et la mie de pain trempée dans le lait.

Disposer la farce dans les feuilles. Nouer le torchon très serré et placer le tout dans l'eau bouillante salée pendant 90 mn. Egoutter. Couvrir de chapelure. Ajouter un gros morceau de beurre. Passer au four quelques minutes.

Servir avec 150 g de beurre fondu avec la crème fleurette et des herbes fraîches ciselées (ciboulette, persil...).



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.