

Choux de Bruxelles farcis

(Recette de Carinne Feysandier)

Ingrédients

250 g de choux de Bruxelles

2 cuillères à soupe bombées de mascarpone et/ou Mme Loïc

2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé

6 tranches de viande de grison

1/2 d'oignon rouge

1/2 bouquet de ciboulette

Sel, poivre

Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les choux de Bruxelles en 2. Les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Ensuite les mettre dans l'eau froide pour stopper la cuisson et garder la couleur verte. Les égoutter et les vider en incisant la base à l'aide d'un couteau d'office et en vidant le cœur.

Mettre dans le robot la viande des grisons, mixer puis ajouter la chair des choux.

Faites-les revenir avec l'oignon dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les choux de Bruxelles ciselés et la viande de grison.

Versez le tout dans un saladier, ajoutez le Mascarpone et/ou le Mme Loïc puis la ciboulette.

Disposez les choux évidés, « les coques », dans un petit plat à gratin, et les remplir avec la farce.

Saupoudrez de parmesan et faites dorer au four 5 minutes.

Accord met et vin :

Un rosé de Provence, un rouge de Loire ou un Pinot d'Alsace.