

Paupiettes de chou aux marrons

800 gr de marrons

1/2 de bouillon de volaille

Un chou blanc

100 gr d'oignons 100 gr de lard maigre 40 gr de beurre

6 c à soupe de crème fleurette

2 œufs ciboulette marjolaine persil 30 gr de beurre clarifié , 2cl de crème, noix de muscade sel poivre

Si les marrons sont frais les griller au four à 200 degrés puis les éplucher et les faire cuire 15 mn dans le bouillon mais on peut les prendre en bocaux les passer à la moulinette en rajoutant du bouillon

Oter la partie dure du chou, faire blanchir 15 mn dans l'eau salée, égoutter

Couper le lard et les oignons en petits dés les faire rissoler au beurre ajouter la purée de marrons avec la crème faire cuire 10 mn à feu doux pour obtenir une pâte sèche faire refroidir , ajouter les œufs les herbes , saler poivrer, muscade râpée

Répartissez sur les feuilles de chou les rouler en paupiette les fermer avec du fil à rôtir

Les faire revenir dans le beurre clarifié, baisser le feu et laisser cuire à couvert environ 25 mn

En fin de cuisson mettre le reste de crème juste réchauffer puis servir