



## INGRÉDIENTS

- 2 cuisses de canard confit
- 1 pomme Boskoop
- 1 petit chou frisé
- 2 oignons
- 150 g de Maroilles
- 4 belles feuilles de sauge
- sel, poivre du moulin

## CHOU FARCI AU CANARD ET MAROILLES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : **25 minutes**

Temps de cuisson : **45 minutes**

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Effeuille le chou. Laver les feuilles et les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les cuire légèrement croquantes. (1 à 2 mn)
3. Égoutter, rincer à l'eau froide, essuyer et réserver 4 grandes feuilles pour former les aumônières.
4. Émincer finement 4 autres feuilles.
5. Débarrasser 2 cuisses de confit de canard de la graisse qui les entoure.
6. Couper la viande en petits morceaux.
7. Éplucher et émincer finement les 2 oignons.
8. Éplucher et couper la pomme en petits morceaux.
9. Ciseler les feuilles de sauge.
10. Couper le Maroilles en petits dés.
11. Dans une poêle, faire revenir les oignons dans 1 cuillère à soupe de gras de canard.
12. Y ajouter les petits morceaux de pomme, la sauge ciselée, les morceaux de canard et enfin l'émincé de chou.
13. Saler, poivrer.
14. Laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
15. Laisser tiédir puis ajouter les dés de Maroilles.
16. Étaler les 4 feuilles de chou.
17. Déposer au centre de chacune d'elles la préparation au canard et au Maroilles.
18. Refermer les aumônières, les ficeler.
19. Enfourner et laisser cuire à 180° pendant 20 minutes.
20. Servir accompagné de pommes vapeur.