



Porc
Kapisi pulu



1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

562

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

500 g **Chair à saucisse**
2 feuille(s) **Chou(x) blanc(s)**
2 **Tomate(s)**
20 g **Gingembre frais**
30 cl **Lait de coco**
1 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**

Ingrédients pour l'enveloppe

6 feuille(s) **Chou(x) blanc(s)**

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Peler l'oignon et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur. Peler l'ail et l'écraser à l'aide d'un presse-ail.
- 2 Peler le gingembre à l'aide d'un économe et le râper finement à l'aide d'une râpe.
- 3 Couper les tomates en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur.
- 4 Superposer les feuilles de chou et les émincer en fines lanières à l'aide d'un couteau éminceur.
- 5 Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire dorer les oignons pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et le gingembre puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
- 6 Ajouter le chou et la tomate. Mélanger et faire cuire pendant 5 minutes.
- 7 Ajouter la viande et mélanger. Saler, poivrer et faire cuire pendant 5 minutes. Verser la moitié du lait de coco, mélanger et retirer la casserole du feu.

Étape 2

Cuisson du kapisi pulu

- 1 Faire cuire les feuilles entières de chou blanc dans un

cuit-vapeur pendant 15 minutes.

- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Tapisser le fond d'un saladier de grandes feuilles de papier aluminium en les faisant dépasser largement pour pouvoir les rabattre ensuite.
- 4 Disposer 4 feuilles de chou blanc en corolle au fond du saladier et garnir avec la farce.
- 5 Rabattre les feuilles vers le centre et recouvrir avec les deux feuilles restantes. Arroser avec le reste de lait de coco et envelopper fermement avec le papier aluminium.
- 6 Transvaser le kاپisi pulu dans un plat allant au four et enfourner pendant 30 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Enlever le papier aluminium et couper le kاپisi pulu en parts à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Dresser dans des assiettes individuelles et servir chaud.