



*Entrées chaudes à la viande*  
**Choux en aumonières**



**40 min** **20 min** **20 min**      **0**      **527**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

### Étape 1

Préparation du chou et de la farce

- 1 Blanchir les feuilles de chou.
- 2 Les passer sous l'eau froide et les égoutter afin de stopper la cuisson.
- 3 Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et les faire sauter dans du beurre.
- 4 Ôter la croûte du reblochon et le couper en dés.

4 feuille(s) **Chou(x)**  
4 tranche(s) **Lard fumé**  
1 **Reblochon(s)**  
1 **Oignon(s)**  
4 **Pomme(s) de terre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Beurre**

### Étape 2

Réalisation et cuisson des aumônières

- 1 Mélanger le reblochon, les pommes de terre et l'oignon émincé. Saler (peu) et poivrer.
- 2 Étaler les feuilles de chou sur une planche et retirer la partie dure des côtes.
- 3 Répartir le mélange au reblochon et aux pommes de terre sur chaque feuille. Rabattre les côtés de chaque feuille pour enfermer la garniture et entourer d'une tranche de lard.
- 4 Déposer les aumônières dans un plat beurré et enfourner pour 15 minutes environ à four préchauffé à 200°C (Th.6-7).