



Pour 4 personnes  
Préparation : 35 min  
Trempage : 20 min  
Cuisson : 1 h 05

## Paupiettes de chou farcies aux châtaignes et à l'aneth

### INGREDIENTS

8 belles feuilles de chou  
200 g d'échalotes  
350 g de châtaignes épluchées  
fraîches ou surgelées  
30 g d'amandes en poudre  
50 g de pain complet rassis  
25 cl de bouillon de légumes  
2 cuil. à soupe d'aneth effeuillé  
1 cuil. à soupe d'huile de colza  
Sel, poivre du moulin

Faites tremper la mie de pain 20 min dans un peu d'eau tiède et pressez-la entre vos mains pour retirer l'excédent d'eau.

Pelez et émincez les échalotes et faites-les revenir à la poêle à feu moyen dans l'huile en remuant.

Déposez les châtaignes dans la partie haute d'un cuit-vapeur contenant 1,5 l d'eau et laissez-les cuire 20 min après le début du passage de la vapeur.

Écrasez les châtaignes à la fourchette en y incorporant le pain trempé, les échalotes, l'aneth, les amandes et un peu de sel et de poivre.

Plongez les feuilles de chou 2 min dans une casserole d'eau en ébullition, retirez-les à l'aide d'une écumoire et égouttez-les bien à plat sur un torchon.

Mettez le huitième de la farce à l'un des bouts des feuilles de chou et roulez-les en paupiettes. Faites-les tenir avec des petits bâtonnets de bois ou de la ficelle de cuisine.

Mettez les paupiettes dans une cocotte, versez le bouillon et laissez cuire à feu doux et à couvert 45 min environ.

Servez sans attendre.

