

RECETTE

# Chou farci



Préparation **20 minutes**

Cuisson **20 minutes**

Donne **5 portions adultes X2**

Astuce **Peut se congeler**

## Ingrédients

- 1 paquet de bacon
- 3 livres de porc ou de boeuf haché
- 2 oignons émincés
- 1 tasse de bouillon de boeuf, de poulet ou de consommé
- 1 chou en fines lanières
- 5 carottes en dés
- 5 branches de céleri en dés
- 1 petit navet en cubes
- 5 pommes de terre en dés
- 1 boîte de pois chiches rincés et égouttés
- fèves vertes et/ou jaunes coupés
- sel, poivre et persil au goût

## Préparation

1. Couper le bacon en petits morceaux et le faire revenir dans un grand chaudron jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
2. Retirer le bacon et le laisser égoutter sur du papier essuie-tout dans une assiette. Conserver le gras au fond du chaudron.
3. Faire revenir les oignons dans le gras de bacon quelques minutes sans colorer.

4. Ajouter la viande hachée et la faire revenir en la défaisant à la fourchette.
5. Ajouter tous les légumes et les pois chiches, SAUF les fèves, et le liquide et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient tous presque cuits.
6. Ajouter les fèves et laisser cuire.
7. Au moment de servir, ajouter le bacon croustillant (assurez-vous de l'avoir bien surveillé car c'est très populaire!!!) et brasser.
8. Ajouter les épices au goût.
9. Servez chaud avec du bon pain beurré!

## Référence

Cette recette a beaucoup de succès chez nous! Elle fait presque l'unanimité et ne coûte pas trop cher. Le chou passe très bien et vous pouvez ajuster la quantité de viande, légumineuses et légumes selon vos goûts. Le gras du bacon donne bon goût à ce plat réconfortant. Vous pouvez choisir de conserver moins de gras de bacon. Bon appétit!

Merci Catherine Bernard!

<http://just2000.temp.domains/~plaisird/recipe/chou-farci/>