



Mini choux farcis au Bresse Bleu

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 45 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Bresse Bleu Le Véritable
- 4 grandes feuilles de chou vert
- 2 blancs de volaille
- 250 g de champignons de Paris
- 1 grosse échalote
- 30 cl de bouillon de légumes
- 50 g de beurre

1. Plongez les feuilles de chou 2 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée.
2. Egouttez-les, rafraîchissez-les dans l'eau froide. Epluchez et hachez l'échalote.
3. Nettoyez et hachez les champignons de Paris dans un robot hachoir.
4. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle.
5. Ajoutez l'échalote hachée, laissez-la fondre 3 min, ajoutez les champignons hachés, du sel et du poivre, faites-les cuire 10 min sur feu moyen.
6. Coupez les blancs de volaille en petits morceaux, hachez-les dans le robot hachoir.

7. Mélangez le poulet haché dans un récipient avec les champignons cuits, votre Bresse Bleu coupé en petits morceaux, du sel et du poivre. Répartissez la farce au centre des quatre feuilles de chou, refermez les feuilles, enveloppez-les dans une feuille de papier film en serrant bien pour former une boule. Placez-les dans un cuit vapeur, faites-les cuire 20 min.
8. Faites réduire d'1/3 le bouillon de légumes dans une casserole, ajoutez le reste du beurre en fouettant.
9. Sortez les choux du cuit vapeur, retirez le papier film, mettez-les dans un plat de service, nappez-les de bouillon et servez.

© [Fromage Bresse Bleu](#)