



ROULADES DE CHOU FARCIES AU JAMBON



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Les garnitures gardent plus longtemps leur fraîcheur



25



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 große Weißkrautblätter [Stück à 5 g]

POUR LA FARCE

310 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

2 Oignon(s), finement hachées

3 TL Huile d'olive

630 g Weißkraut, coupé fin

1 kg Kartoffeln, mit der Schale gekocht_Pommes de terre, cuites avec la peau, râpée

250 g Pommes, râpée

8 cs Kartoffelstockflocken_Purée de pomme de terre en flocons

500 g Jambon, coupé en dés

Cumin

Marjolaine

Sel et poivre

2 cs Persil, finement hachées

620 Bouillon de légumes

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200° C (convection naturelle). Blanchir les feuilles de chou blanc dans de l'eau salée, égoutter et laisser refroidir.
2. Pour la farce, faire dorer les oignons dans de l'huile. Ajouter les lanières de chou blanc, faire revenir rapidement, éventuellement mouiller avec un peu de bouillon et laisser étuver jusqu'à absorption totale. Laisser refroidir.
3. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le chou étuvé, les pommes de terre, les pommes, les flocons de pommes de terre, le jambon, les épices et le persil et mélanger.
4. Répartir la masse sur les feuilles de chou blanchies et enrouler. Disposer les roulades dans un plat à gratin engraissé, mouiller avec le bouillon de légumes et faire cuire à l'étuvée au four préchauffé pendant environ 30 minutes.