

LES CHOUX FARCIS AUX RILLETES DE TOURS

.....MÊME DE MILAN.....

Ces légumes ne sont pas conseillés pour les nourrices en activités.

Faire blanchir les feuilles d'un chou, les rafraîchir et les sécher.

Mélanger les Rillettes de Tours avec de la mie de pain hachée, que vous étalez sur ses feuilles.

Reconstituer et ficeler le chou, le mettre à braiser au four assez chaud à peine une demi-heure.

Déguster tiède ou chaud avec un vin assez tannique de Benais ou de Sazilly par exemple, sans citer personne.