



## Chou « farci » étagé

Préparation 20 min

Cuisson 4 h

Portions 4

### Ingrédients

- 350 g (3/4 lb) de chair de saucisses de Toulouse
- 350 g (3/4 lb) de boeuf haché
- 1 gros oignon, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 10 ml (2 c. à thé) de moutarde sèche
- 5 ml (1 c. à thé) de sel de céleri
- 5 ml (1 c. à thé) d'origan séché
- 125 ml (1/2 tasse) de riz à grains longs étuvé, non cuit
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés
- 2 litres (8 tasses) de chou vert émincé
- 180 ml (3/4 tasse) de bouillon de poulet
- Sel et poivre

### Préparation

1. Dans un bol, mélanger la chair de saucisses, le boeuf haché, l'oignon, l'ail et les épices. Saler et poivrer.
2. Émietter la moitié du mélange de viande dans la mijoteuse. Y répartir la moitié du riz et ajouter le tiers des tomates. Couvrir avec la moitié du chou et presser légèrement. Saler et poivrer.
3. Poursuivre ainsi avec le reste de la viande et du riz. Ajouter le tiers des tomates et couvrir avec le reste du chou. Presser légèrement. Saler et poivrer. Y répartir le reste des tomates et arroser de bouillon. Couvrir et cuire à basse température (Low) 4 heures.