



CIGARES AU CHOU ÉTAGÉS FAÇON LASAGNE

PRÉPARATION 30 MIN.

CUISSON 2 H 30.

PORTIONS 6

INGRÉDIENTS

- 675 g (1 1/2 lb) de boeuf haché mi-maigre [Note: On peut mélanger avec du porc haché](#)
 - 1 gros oignon, haché
 - 2 gousses d'ail, hachées
 - 10 ml (2 c. à thé) d'origan séché
 - 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de moutarde sèche
 - 5 ml (1 c. à thé) de sel de céleri
 - 125 ml (1/2 tasse) de riz à grains longs étuvé [Note: faire cuire au préalable](#)
 - 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés
 - 2 litres (8 tasses) de chou vert, émincé
 - 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
 - Sel et poivre
- [1 ou 2 boîtes de soupe tomate](#)

PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un bol, mélanger la viande, l'oignon, l'ail et les épices. Saler et poivrer. [Note: faire cuire au préalable et j'y ajoute la soupe tomate](#)
3. Émietter la moitié du mélange de viande dans un plat de cuisson d'environ 33 X 23 cm (13 X 9 po). Parsemer avec la moitié du riz et y répartir la moitié des tomates. Couvrir avec la moitié du chou et presser légèrement. Ajouter le reste de la viande et du riz de la même façon. Y répartir le reste des tomates. Couvrir avec le reste du chou. Saler et poivrer généreusement. Verser le bouillon. Couvrir d'une feuille de papier d'aluminium. Cuire au four 2 heures. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 30 minutes.