

Cigares au chou

1 chou de Savoie
1 ½ à 2 livres de viande hachée (porc, veau, bœuf ou mélange au choix)
¼ tasse d'oignon haché
¼ tasse de riz
1 œuf battu
¼ tasse d'eau

Pour la sauce:

3 tasses de jus de tomate
3 c. à soupe de jus de citron
¼ tasse de cassonade
1 gousse d'ail hachée

Mélanger les ingrédients de la sauce et faire mijoter à l'aide du mode Sauté (ou dans un chaudron à part).

Préparer les feuilles de chou. Disposer de la partie dure centrale.

Mélanger des ingrédients de la farce. Déposer quelques cuillères et rouler dans une feuille de chou.

Retirer la sauce de l'IP (voilà pourquoi le chaudron à part peut être pratique).

Disposer les cigares dans l'IP en étage de 3-4 (dépendamment de la taille)

Arroser de sauce entre chaque étage.

Verser toute la sauce sur les cigares.

Cuire 20 minutes en mode Manuel

Presser Off et relâcher la pression

*** mes cigares au chou étaient assez dodus. Cuire moins longtemps pour des plus petits cigares.

*** Pour le petit coté caramélisé, on peut mettre les cigares quelques minutes sous le grill (broil)