TURBAN DE CHOU À LA SAUCE YAOURT, CIBOULETTE ET CITRON

Categoria: Apéritif **Tempo di preparazione:** 20 minutes **Difficoltà:** facile

Ingredienti per 6

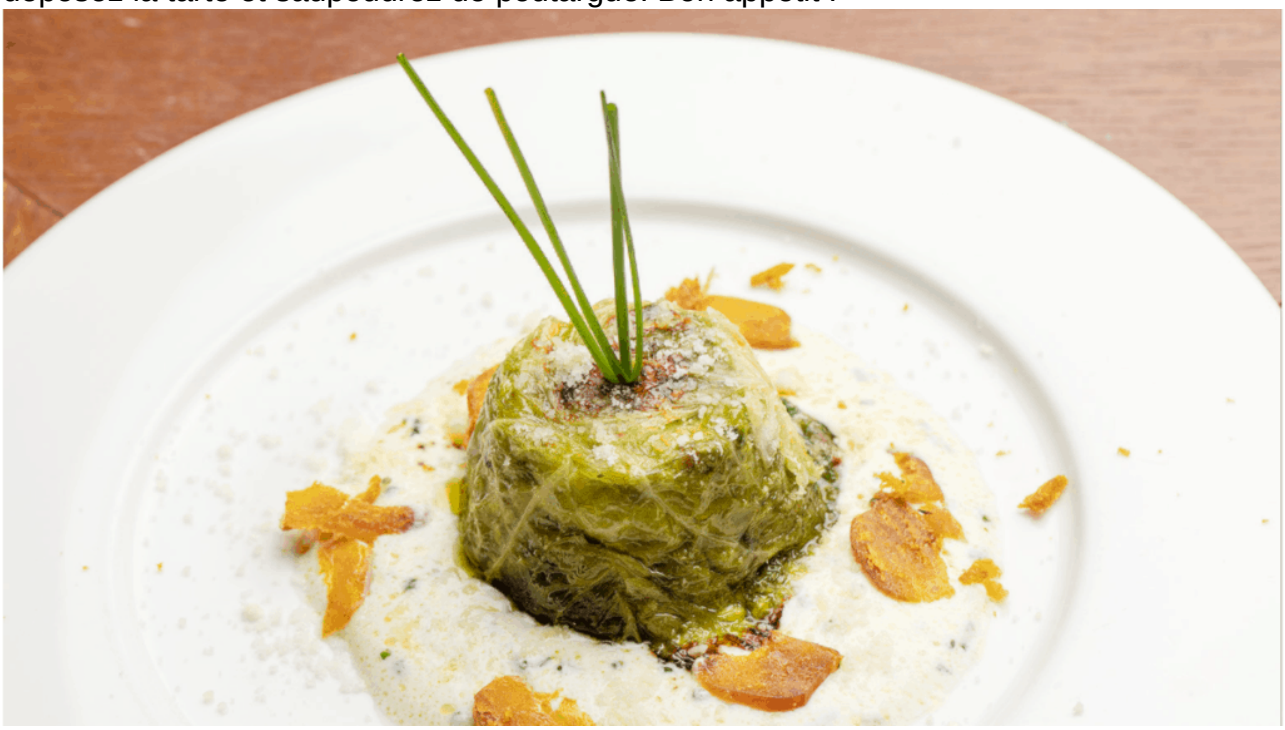
- 1 pomme de terre d'environ 100g
- 200 g de chou de Milan
- 1 oeuf bio
- Sel au goût
- Poivrer au besoin
- 1 saucisse fraîche (porc, dinde ou végétarienne)
- Noix de muscade au goût
- 125 g de yaourt blanc entier
- Demi jus de citron
- Un bouquet de ciboulette
- 40 g de poutargue de mulet

Un apéritif chaud qui ravira vos convives ; rapide et facile, mais tout aussi délicieux.

Difficulté : **facile**
Coût : **bas**
Temps de préparation : **20 minutes**
Portions : **6 personnes**

Préparation

Lavez et épluchez la pomme de terre. Coupez en morceaux et faites cuire à l'eau salée. Une fois cuite, égouttez l'eau et mettez la pomme de terre de côté. Obtenez 6 feuilles entières du chou, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau bouillante. Étalez-les sur un torchon et laissez-les sécher. Faites cuire le reste du chou dans de l'eau salée pendant 5/8 minutes. Une fois cuit, retirez l'eau et mettez le chou de côté.

Préparez la garniture avec l’œuf, le sel et le poivre, ajoutez la pomme de terre, le chou et la saucisse. Chemisez les moules à muffins avec le chou farci de la garniture. Fermez la tarte et mettez au four pendant 8/10 minutes à 150°.

Préparez la sauce au yaourt qui sera le fond de la préparation, mélangez le yaourt avec le citron et la ciboulette, mélangez et badigeonnez le fond de l’assiette avec le mélange, déposez la tarte et saupoudrez de poutargue. Bon appétit !