

## KAPAMA

Le **kapama** **капанама** est le plat principal du jour de Noël en Bulgarie mais c'est avant tout un plat qui apporte calories et forces pour lutter contre le froid.

**Ingrédients :** une cocotte en terre cuite vernissée avec couvercle assez grande pour contenir 1Kg de chou blanc, une grosse tasse à thé de riz, une saucisse à cuire, 200g de lard maigre, 400g de bœuf à bouillir, 400g de blanc de volaille, sel, poivre en grains et laurier.



Ebouillanter la saucisse puis la couper en morceaux.

Préchauffer le four à 250°C.

Hacher finement le chou et après avoir lavé les viandes, couper les en morceaux.

Dans la cocotte en terre mettre un lit de chou, un peu de riz, des morceaux de chaque viande et saucisse puis recommencer jusqu'à terminer par un lit de chou.

Ajouter du sel à votre convenance, une dizaine de grains de poivre noir et quelques feuilles de laurier puis arroser le tout avec 60cl d'eau.

Fermer et sceller la cocotte avec une pâte neutre (farine et eau) tout autour du couvercle (vérifier qu'il y ait un trou sur le couvercle pour évacuer la pression) et enfourner pendant 3h. Ouvrir et contrôler la cuisson du chou. Si besoin renfourner sans sceller le couvercle.



Ce plat peut se préparer à l'avance. Plus il est réchauffé meilleur il est.

**Servir très chaud accompagné d'un vin rouge capiteux comme le Mavrout.**