

CHOUX FARCIS A LA POITEVINE

Ingrédients

1 chou vert
250 g de poitrine maigre demi-sel
1 morceau de couenne
1 bouquet garni
2 oignons
2 clous de girofle
1 laitue
100 g d'oseille
1 petit bouquet de persil
quelques brins de ciboulette
2 gousses d'ail
250 g de chair à Saucisse
50 g de mie de pain de campagne rassis, émiettée
3 œufs
1 grand morceau de crépine
1 grand rectangle de mousseline ou une bande de gaze de grande largeur
huile d'arachide
gros sel
sel fin
poivre

Préparation

1. Coupez le chou à la base, éliminez les feuilles dures. Faites blanchir les belles feuilles pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée. Rafraîchissez et essuyez-les. Réservez les petites feuilles du cœur. Faites blanchir les morceaux de poitrine 3 minutes.
2. Éliminez les cartilages et coupez les tranches de poitrine en dés. Réservez. Dans un faitout, versez de l'eau et ajoutez la couenne, le bouquet garni et 1 oignon piqué des clous de girofle. Couvrez et laissez cuire doucement. Pour la farce, rincez et séchez la laitue et l'oseille.
3. Hachez ensemble et au couteau, la laitue, l'oseille, le persil, la ciboulette, l'oignon restant, le cœur du chou et les gousses d'ail. Versez dans un saladier. Mélangez le lard, la chair à saucisse, la mie de pain et les œufs entiers. Salez et poivrez.

4. Garnissez un saladier d'une mousseline en la laissant dépasser largement. Trempez la crépine dans de l'eau vinaigrée, ajoutez-la sur la mousseline. Disposez les grandes feuilles de chou huilées, en les faisant se chevaucher et dépasser.

5. Farcir le chou. Rabattez les feuilles, la crépine, et la mousseline en la ficelant. Plongez le chou dans le bouillon en attachant la ficelle aux anses de la marmite. Couvrez et laissez frémir 2 heures. Egouttez et retirez la mousseline