

Choux farcis à la limousine

Un petit plat de terroir que les châtaignes rendent subtil...

-----Ingrédients / pour 6 personnes-----

- 1 beau chou vert pommé
- 500 g de chair à saucisse (ou restes : porc et veau froids)
- 100g de lard de poitrine
- 250 g de châtaignes blanchies
- 1 œuf
- 1 tranche de pain rassis
- sel et poivre
- 1 petit verre d'eau de vie
- Pour cuire le chou farci :
- 3 carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail dans leur peau
- 1 bouquet garni
- 1 verre de vin blanc sec
- du bouillon
- du saindoux ou de la graisse d'oie

-----Réalisation-----

- **Difficulté : Facile**
- **Préparation : 30 mn**
- **Cuisson : 2 h**
- **Temps total : 2 h 30 mn**



-----PRÉPARATION-----

Blanchir le chou entier 10 minutes dans de l'eau bouillante et détacher les feuilles l'une après l'autre après avoir plongé le chou dans l'eau froide. Pétrir et travailler la chair à saucisse ou mélanger les viandes avec l'œuf, la mie de pain trempée dans le bouillon et égouttée, l'eau de vie, le sel, le poivre et les châtaignes légèrement écrasées.

Préparer 6 grandes feuilles et répartir la farce entre elles. Avec les autres feuilles, finir d'envelopper la farce puis ficeler chaque part.

Dans une cocotte où on aura mis la matière grasse, faire dorer légèrement les carottes en rondelles, l'oignon émincé et l'ail. Retirer et réserver ces légumes, et déposer les tranches de lard. Remettre les légumes.

Ajouter le bouquet garni, le vin blanc et laisser reprendre l'ébullition.

Disposer les choux, arroser de bouillon. Couvrir. Cuire à feu doux pendant 1 h 30.

Servir une part de chou par assiette et disposer le lard et les légumes autour. Bon appétit !