

Chou farci aux châtaignes

Cuisson : deux heures.

Pour 6 personnes.

1 chou blanc et bien pommé, 1 kg de châtaignes, 500 g de chair à saucisses, 100 g de lard fumé, 2 carottes, 2 oignons, bouquet garni, 1 petite feuille de laurier, un bon morceau de beurre ou de graisse d'oie, deux cuillerées de cognac.

Faire blanchir le chou entier pendant quinze minutes à l'eau salée. L'égoutter, écartier les feuilles, enlever le centre du cœur qu'on hachera au couteau et ajouter à la chair à saucisses.

Entailler les châtaignes tout autour, les mettre à l'eau chaude mais non bouillante, pousser le feu. A ébullition, compter cinq minutes exactement. Retirer du feu, mais laisser les châtaignes dans l'eau chaude et les éplucher une à une; les deux peaux s'enlèveront facilement.

Remplacer le cœur du chou par des châtaignes épluchées. Relever une rangée de feuilles, garnir à nouveau de châtaignes et de chair à saucisses, relever une rangée de feuilles; et ainsi de suite en reconstituant le chou entier. Ficeler soigneusement et déposer dans une grande cocotte en fonte, foncée du beurre, du lard, coupé finement, des carottes et oignons émincés, et de l'ail écrasé. Mouiller avec le cognac et un peu d'eau, saler, poivrer, et ajouter le bouquet garni et la feuille de laurier. Laisser cuire le plus longtemps possible à petit feu, retourner le chou sens dessus dessous au milieu de la cuisson et servir comme un chou farci ordinaire.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.