

## Chou farci au porc

Pour 6 personnes.

1 chou.

Farce : 200 g de hachis de porc, 150 g de lard fumé, sel, poivre, thym, laurier, persil, 1 dl de vin blanc, 50 g de beurre.

Nettoyer le chou, le faire tremper pendant quelques minutes dans de l'eau acidulée avec du vinaigre ou du jus de citron. Le faire ensuite blanchir pendant 7 à 8 mn à grande eau bouillante salée. L'égoutter.

Pétrir le hachis de porc avec le lard haché finement. Saler si nécessaire, poivrer, ajouter le thym effeuillé, le laurier pulvérisé, le persil finement haché.

Ecarter les feuilles de chou (ne pas le choisir trop serré). Recouvrir le cœur d'un peu de farce, replier quelques feuilles, remettre une nouvelle couche de farce, replier à nouveau quelques feuilles, etc. Terminer par des feuilles repliées, ficeler et mettre dans une grande cocotte avec le beurre fondu et le vin blanc. Cuire pendant 25 mn à couvert, dans le four chaud de préférence.

Variante : cette recette convient très bien pour utiliser un reste de mouton cuit, haché avec une pointe d'ail.

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.