

Chou blanc farci «La Béroche»

Pour 4 personnes

1 chou blanc moyen (ou 500 g de feuilles)

1 petit oignon (env. 40 g)

100 g de jambon

200 g de chair à saucisse de veau

100 g de chair à saucisse de porc (ou 1 saucisse de porc à rôtir crue)

2 œufs

40 g de pain blanc rassis, émietté ou de la chapelure

Poivre, sel

150 g de larges bardes de lard à manger cru

1 carotte (env. 60 g)

100 g de poireau

1 pied de veau

2 dl de bouillon

Détacher les feuilles de chou, les aplatir éventuellement et blanchir environ 3 minutes dans de l'eau salée bouillante. Les sortir et laisser refroidir légèrement.

Pour la farce, hacher menu les oignons et couper le jambon en petits dés.

Pétrir avec la chair à saucisse, les œufs et le pain, assaisonner.

Séparer les feuilles de chou en 8 portions en les superposant. Répartir $\frac{1}{8}$ de la farce sur chaque portion, envelopper la feuille de chou avec une tranche de lard. Ficeler chaque petit paquet en croix et nouer.

Mettre dans une cocotte en fonte, ajouter en garniture les légumes parés et coupés en morceaux ainsi que le pied de veau. Arroser de bouillon.

Couvrir et laisser mijoter environ 45 minutes à petit feu. Servir avec des pommes de terre.