Légumes variés

Farci poitevin

3h35	35 min	3h	0	461
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du farci poitevin

1. A l'aide d'un couteau éminceur, éplucher le chou et couper le trognon.
2. Détacher le maximum de grandes feuilles, ôter les grosses nervures.
3. Plonger les grandes feuilles et le coeur du chou dans un faitout d'eau bouillante salée. Laisser blanchir pendant 5 minutes puis égoutter le tout délicatement.
4. Couper le lard en petits dés avec un couteau éminceur. Réserver.
5. Nettoyer les feuilles d'oseille et les salades. Couper les feuilles d'oseille, de laitues et le coeur du choux en fines lanières.
6. Ciseler le persil avec un couteau éminceur.
7. Eplucher et émincer les oignons et les gousses d'ail avec un couteau éminceur.
8. Émietter la mie de pain en l'humidifiant légèrement.
9. Tapisser un grand saladier avec de la mousseline en la faisant largement dépasser.
10. Recouvrir entièrement la mousseline avec les grandes feuilles de chou blanchies en les faisant se chevaucher

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le farcis poitevin

- 1 kg **Chou(x)**
- 500 g **Lard fumé**
- 1 botte(s) **Oseille**
- 3 **Laitue(s)**
- 100 g **Oignon(s)**
- 4 **Gousse(s) d'ail**
- 200 g **Mie de pain fraîche**
- 6 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 botte(s) **Persil plat**
- 3 branche(s) **Thym**
- 2 feuille(s) **Laurier**
- 1 **Gros sel**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

légèrement pour ne laisser aucun interstice.

11 Dans un autre saladier, mélanger le reste des légumes avec les dés de lard, le persil, la mie de pain émiettée et les oeufs entiers. Assaisonner de sel et de poivre.

12 Verser la farce sur les feuilles de chou et tasser légèrement. Rabattre les feuilles de chou puis la mousseline sur la farce. Attacher au sommet avec une ficelle.

13 Plonger le chou dans un faitout rempli d'eau portée à ébullition avec le thym, le laurier, le sel et le poivre.

14 Le maintenir sous l'eau à l'aide d'une spatule pendant les 5 premières minutes puis couvrir et laisser cuire pendant 3 heures à petit frémissement.

Étape 2

Finition et dressage

1 Ôter le chou du faitout, l'égoutter puis retirer sa mousseline.

2 Le disposer sur un plat et le couper en quartiers.

3 Servir tiède ou froid.