

Recette : chou farci de La Béroche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fondation Nestlé Pro Gastronomica, Vevey, Suisse

Chou farci de La Béroche

Recette pour 5 personnes

■ Les Neuchâtelois nous ont légué cette recette traditionnelle venue du fond des âges. A une époque où la terre était fertile du côté de La Béroche, les seigneurs de Gorgier se régalaient déjà de ce chou farci. Aujourd'hui, les ouvrages bétonnés de l'autoroute ont grignoté les champs, mais la recette a résisté à l'usure du temps.

Temps de préparation: 1 h 30

Ingédients: 600 g de chou blanc effeuillé, 150 g de veau haché, 150 g de porc haché, 150 g de jambon et lard fumé haché, 5 bardes de lard gras large, 150 g de bouquet garni, 80 g de mie de pain, 60 g d'échalotes hachées, 3 jaunes d'œuf, 5 dl de bouillon de bœuf, 1 pied de veau coupé en deux, préalablement cuit au bouillon, sel, poivre, noix de muscade.

Préparation: blanchir les feuilles de chou et les rafraîchir. Faire un mélange

avec les viandes hachées, la mie de pain, les échalotes, les jaunes d'œuf et assaisonner. Faire cinq portions égales. Partager le chou effeuillé en cinq parts. Mettre une portion de viande sur chaque part de feuilles. Fermer, mettre les bardes autour du chou et ficeler. Braiser dans le bouillon avec le pied de veau et le bouquet garni pendant 45 min. environ. Servir sur un plat avec un peu de bouillon. Garnir de pied de veau coupé en julienne.

Boisson: Château d'Auvernier blanc ou pinot noir de Neuchâtel.