

La Marmite de Claude

FARCI POITEVIN

INGREDIENTS

1 chou
500 g d'épinards
1 salade
500g de blettes
5 oignons blancs frais
5 à 6 gousses d'ail
1 botte de persil
300g d'oseille
400g de poitrine de porc entrelardée
6 œufs
1/3 de baguette rassise
20 cl de lait
10 c à s de farine
sel et poivre

RECETTE

Laver, couper en fines lamelles tous les légumes et herbes fraîches.

Réserver les feuilles extérieures du chou.

Faire tremper le pain dans le lait dans un grand saladier.

Éplucher l'ail et le couper en 4, couper la poitrine en petit dés, les rajouter, ainsi que les légumes dans le saladier où le pain trempe dans le lait.

Tamiser la farine au-dessus du saladier, rajouter les œufs et bien mélanger le tout.

Saler et poivrer légèrement.

Faire blanchir les feuilles de chou dans l'eau bouillante 3 à 4 mn, égoutter.

Prendre un grand saladier, installer un filet fin sur celui-ci, tapisser l'intérieur avec les feuilles de chou et laisser déborder du saladier le filet et le chou (à la place du filet, on peut prendre soit une étamine, soit un linge en coton blanc).

Mettre tout le mélange à l'intérieur des feuilles de chou, refermer le filet, il doit être bien serré.

Faire bouillir de l'eau dans un grand faitout (variante: faire fondre 2 bouillons-cubes de légumes ou de poule) et plonger doucement, dès frémissement, le filet dans l'eau, faire cuire 1 h30 à petit bouillon. Sortir du faitout et laisser égoutter.

Manger: chaud, tiède, froid ou revenu dans une poêle dans un peu de beurre.