

Tsarfion

(recette pour 8 personnes)

1 gros chou

divers viandes fumées ou salées

saucissons

lard fumé et salé

côtelettes fumées

noix de jambon

bouillon de bœuf maison de préférence ou en tablette

Pour la pâte appelée comelete:

2,5 dl eau et lait

1 pincée de sel

2 oeufs

250 gr farine

Garniture:

pommes de terre

poires au sirop ou fraîches juste pochées dans l'eau

Préparation :

Détacher avec précaution les feuilles de chou. Les faire blanchir quelques minutes dans l'eau salée. Les égoutter et les installer dans le fond d'une grande casserole pour faire le "nid". En garder quelques unes pour recouvrir la préparation.

Battre le lait, l'eau, les œufs, la farine jusqu'à consistance d'une pâte à crêpes épaisse. Assaisonner puis verser la préparation sur le chou et recouvrez avec des feuilles.

Installer la charcuterie sur le nid de chou et versez du bouillon jusqu' à tout recouvrir.

Boucher et laisser mijoter pendant 3 h.

Vérifier de temps en temps qu'il reste assez de bouillon et remuez gentiment pour être certain que cela n'attache pas au fond.

30 minutes avant de servir faire cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau salée.

Dresser sur une assiette un assortiment de charcuterie, une pomme de terre, une bonne cuillère de comélete qui formera alors une pâte assez compacte.

Ne pas oublier la poire pour alléger le tout !

Servir avec de la moutarde si vous le souhaitez.

et sa salade tiède de Peter Bearmann

(Recette pour 4 personnes)

1 boutefas de 600 grammes

1 chou nouveau

2 tranches de petit lard bien gras

1 oignon haché

huile de pépins de raisin

huile de noix

jus de coing

radis

ciboulette

fleurs de thym

sel et poivre.

Préparation :

Cuire la saucisse dans de l'eau tiède pendant 1h15 à petits bouillons.

Hacher le chou nouveau et le mettre à blanchir dans l'eau bouillante très salée pour attendrir. Le sortir au bout de quelques secondes, laisser égoutter.

Couper le petit lard en morceaux et le faire revenir à la poêle pour le dégraisser et lui donner une belle couleur brune et du croquant.

Faire sauter l'oignon haché dans la poêle.

Préparer la vinaigrette avec 1 cuillère de concentré de jus de coing, 2 cuillères d'huile de pépins de raisin et 1 cuillère huile de noix. Sel, poivre.

Mélanger le chou blanchi avec les oignons, les lardons grillés et la vinaigrette.

Sortir le boutefas de l'eau et le trancher.

Faire dans chaque assiette un lit de salade, y poser quelques tranches de boutefas, décorez de fleurs de thym, de ciboulette hachée et quelques gouttes d'huile de noix.