

## CHOU FARCI



### Ingrédients :

300 g d'échine de porc fraîche  
200 g de lard maigre salé  
un chou frisé (vert)  
une cuillère à café de zeste d'orange émincé  
2 échalotes  
2 gousses d'ail  
le vert d'un poireau  
une grosse poignée de persil plat  
une petite branche de céleri  
une branche de thym  
sel, poivre, muscade et piment

- Faire blanchir dans de l'eau bouillante, le porc salé.
- Hacher porc salé et porc frais.
- Peler et émincer les échalotes, l'ail, le vert de poireau et faire fondre ces légumes dans l'huile d'olive.
- Ajouter la viande pour la faire suer ¼ d'heure.
- Laisser refroidir avant d'ajouter le zeste d'orange, sel, poivre, muscade, piment, céleri et persil hachés. Bien mélanger.
- Dans l'eau qui a blanchi le lard, faire blanchir les feuilles de chou entières et le coeur 10 minutes. Commencer par le coeur.
- Egoutter le coeur de chou et le hacher pour ajouter à la farce.
- Continuer avec les feuille que vous égouttez sur un torchon.
- Une fois toutes les feuilles blanchies et en parties refroidies, prendre deux feuilles de chou par deux feuilles et les farcir.
- Ranger serrées dans un plat.
- Ajouter quelques noisettes de saindoux, de graisse de canard ou d'oie, d'huile d'olive, un demi verre d'eau, couvrir et glisser au four à 170° pour une heure.