

tasse d'eau chaude, le sel, puis laisser mijoter jusqu'à ce que les carottes soient tendres.

**Remarques :**

On peut ajouter du persil hâché au moment de servir. Pour améliorer ce plat, on peut ajouter : 1 morceau de lard (250 g.) coupé en deux que l'on fait revenir en même temps que les carottes et même quelques pommes de terre. Ce plat peut s'agrémenter de crème fraîche.

---

## **CHOUX**

---

**Ingrédients :**

1 saucisson  
1 chou  
250 g. de lard  
Pommes de terre  
Saindoux.  
Cumin

**Matériel :**

Marmite en fonte  
Fourneau 4 marmites  
Sac

**Temps de cuisson :**

1 à 2 heures

**Technique :**

Blanchir les feuilles de choux et les mettre dans le sac en filet bien particulier avec le lard gras, le saucisson, le cumin et un peu d'eau. Faire cuire à la vapeur à l'aide d'un fourneau à bois.

**Remarque :**

Ce plat se faisait une fois par an quand les femmes faisaient la lessive.

---

## **CHOUX RAVES**

---

**Ingrédients :**

(pour 6 personnes)  
6 côtes de porc  
1/2 verre d'eau  
1/2 verre de cidre  
Ail, oignons  
3 à 4 choux raves

**Matériel :**

Poêle en fonte  
Cocotte en fonte

**Technique :**

Eplucher les choux raves, les laver, les couper en cubes, les blanchir, les égoutter. Mettre à rôtir les 6 côtes de porc dans une cocotte en fonte avec du saindoux. Ajouter 1/2 verre d'eau, ail, oignon. Pour faire le jus mettre 1/2 verre de cidre et laisser le tout dans une cocotte en fonte. Laisser mijoter longtemps (2 heures environ).