

---

## SAUCISSES AUX CHOUX

---

**Ingrédients :**

16 g de sel par kg  
1 noix de muscade  
pour 15 kg de choux frisés  
Un peu de poivre  
Viande : lard, poitrine hâchés

**Matériel.**

Machine à hâcher  
Cuillère en bois - Des boyaux

**Temps de préparation finale:**

1 jour 1/2

**Temps de cuisson dans un fumoir :**

1 ou 2 journées

**Temps de cuisson :**

pour passer à table 30 mn

**Technique :**

Couper et laver les choux, les faire bouillir; les presser pour éliminer l'eau. Les hâcher, mélanger à la viande hâchée. Mettre l'assaisonnement et brasser. Ensuite laisser reposer 1/2 journée. Pour terminer, les mettre dans les boyaux à l'aide d'une machine. Les faire fumer dans un fumoir réservé pour les saucisses aux choux, jambons et panes de lard.

**Remarque :**

Cette préparation se fait lorsqu'on tue le cochon dans l'hiver.

---

## CONFITURE AUX CHATAIGNES

---

**Ingrédients :**

1 kg de châtaignes  
750 g de sucre  
1 bâton de vanille  
1 verre d'eau  
1 petit verre à liqueur de kirsch

**Matériel**

Bassine en cuivre  
1 cuillère en bois

**Temps de préparation :**

3 heures

**Technique :**

Cuire les châtaignes dans l'eau bouillante pour enlever la première peau et éplucher la deuxième. Passer à la moulinette fine au fur et à mesure afin qu'elles ne refroidissent pas. Quand c'est terminé, peser et mettre dans une bassine en cuivre : pour 1 kg de châtaignes = 750 g de sucre en poudre, 1 bâton de vanille, 1 à 2 verres d'eau. Cuire doucement en remuant constamment pendant 20 minutes. Ajouter le kirsch, bien mélanger et mettre le mélange bouillant en pot. Fermer tout de suite.

**Remarque :**

On la fait à l'automne (octobre ou novembre).