
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).