

Recette de FARCI POITEVIN



Cette recette de farci poitevin est un régal sans égal. Cette terrine se mange froide en entrée et est d'une extraordinaire finesse. Elle est très goûteuse. Spécialité de la région de Civray. Il existe une poche à farci spéciale, sorte de grande poche en filet se fermant par une ficelle, mais on peut très bien préparer le farci en l'enveloppant dans un morceau de mousseline à beurre, ou même dans un torchon. Traditionnellement, on cuit le farci dans un pot-au-feu.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 chou pommé d'environ,
- 1 kg sel,
- 500 g de lard de poitrine maigre, demi-sel,

Temps préparation : 35 min.

Temps cuisson : 190 min.

Difficulté : Moyenne.

Prix par personne : 1.00 €.

Calories : Moyennes.

- 1 kg de joutes (bettes),
- 100 grammes d'oignons,
- 4 gousses d'ail,
- 250 grammes d'épinards,
- 250 grammes d'oseille,
- 1 petit bouquet de persil plat,
- 1 petite touffe d'appétit (ciboulette),

- 200 grammes de mie de pain rassis,
- 6 œufs frais,
- 2 branches de thym,
- 1 feuille de laurier,
- Poivre noir en grains du moulin.

PREPARATION

Préparation et cuisson :

Éplucher le chou en coupant le trognon. Détacher le maximum de grandes feuilles, retirer les grosses nervures.

Plonger les feuilles et le cœur du chou dans un faitout d'eau bouillante salée. Le laisser blanchir 5 minutes, puis égoutter délicatement sur un linge.

Plonger le lard dans une casserole d'eau froide, porter à frémissement en écumant, le laisser blanchir 5 minutes, égoutter, rafraîchir, couper en petits dés.

Éplucher les bettes, garder les feuilles et éventuellement quelques côtes, nettoyer. Peler les oignons et l'ail.

Trier les épinards et l'oseille, couper les queues en n'en conservant que 2 cm. Trier et laver les herbes.

Ciseler le tout grossièrement au couteau, ainsi que le cœur du chou blanchi.

Tapisser un grand saladier avec une mousseline à beurre, en la faisant largement dépasser.

Recouvrir entièrement la mousseline avec les feuilles de chou blanchies, en les faisant se chevaucher légèrement pour ne laisser aucun interstice.

Dans un autre saladier, préparer la farce : mélanger tous les légumes ciselés avec les dés de lard, la mie de pain émiettée et légèrement humectée d'eau, les œufs entiers, sel et poivre.

Verser la farce sur les feuilles de chou, en tassant un peu. Rabattre les feuilles de chou sur la farce, puis la mousseline. Ficeler en ballot.

Y plonger le chou.

Le maintenir sous l'eau à l'aide d'une spatule pendant les 5 premières minutes, puis couvrir et laisser cuire 3 heures à petit frémissement.

Présentation :

Retirer le chou du faitout, ôter sa mousseline. Le disposer sur un plat et le couper en quartiers comme un melon. Se mange chaud ou froid.

Retrouvez d'autres recettes sur

<https://www.pleumartin.com/2020/04/17/vieilles-recettes-de-nos-villages/>