



**Confrérie du chou farci**

<b>Adresse</b>	Le Gaillard Saint-Martin - 1, rue Moissan - 19100 Brive-la-Gaillarde				
<b>Sites</b>					
<b>Courriel</b>	confreriedng@gmail.com				
<b>Date de création</b>	02/07/2008	<b>Nombre de Membres</b>	<b>F</b>	<b>H</b>	<b>Nombre d'Adoubés</b>



<b>Grand Maître</b>	Daniel BOTTIN		09 62 65 69 43	@	bottindaniel@orange.fr
<b>Président</b>				@	
<b>Secrétaire</b>				@	
<b>Trésorier</b>				@	

**Historique**

**Produits et Traditions**



Pour 6 personnes - 1 gros chou vert frisé, 300 g de crépine de porc, 6 petites escalopes de foie gras, 2 cuisses de canard confites, 1 l de fond blanc (ou bouillon de volaille) Pour la farce : 400 g d'échine de porc noir, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1/2 botte de persil, sel, poivre Pour le risotto : 100 g de riz Arborio, 1 oignon ciselé, 10 cl de vin blanc sec, 50 g de graisse de canard, 50 cl de fond blanc (ou bouillon de volaille), thym, sel. Chou braisé : feuilles de l'intérieur du chou émincées, 100 g de poitrine fumée en petits dés, 2 oignons taillés en petits dés, 2 carottes taillées en petits dés, 50 g de graisse de canard, thym, laurier. La veille, mettre la crépine à tremper dans l'eau glacée (changer l'eau régulièrement). Retirer les feuilles abîmées du chou. Réserver 8 grandes feuilles vertes et les blanchir 30 secondes dans l'eau bouillante salée. Passer dans l'eau glacée et égoutter en aplatissant les côtes avec le plat du couteau. Conserver l'intérieur pour le chou braisé. Assaisonner les escalopes de foie gras et les poêler très vivement de chaque côté, en laissant l'intérieur cru. Refroidir aussitôt. Séparer la peau des cuisses et la cuire au four à 180 °C pendant 30 min, égoutter sur du papier et hacher. Désosser les cuisses et hacher grossièrement. Pour faire la farce, passer à la grille no 8 du hachoir l'échine, l'oignon, l'ail et le persil, assaisonner. Pour le risotto : faire blondir les oignons dans la graisse de canard, y faire revenir le riz puis déglacer au vin blanc. Mouiller avec le fond (ou bouillon), ajouter les aromates. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz soit moelleux et le liquide absorbé. Chou braisé : colorer les oignons, les carottes et la poitrine dans la graisse de canard. Ajouter le chou puis le fond blanc, les aromates et assaisonner. Le chou doit être brillant et translucide.

Montage - Mélanger les 3 préparations (farce, chou braisé et risotto), les cuisses et la peau grillée. Ajuster l'assaisonnement. Remplir une louche à moitié, insérer une escalope et recouvrir de farce. Confectionner ainsi six belles boules. Les entourer de feuilles de chou puis les enrouler bien serrées dans la crépine. Cuisson - Serrer les choux dans un plat à bord haut, ajouter le fond blanc et quelques noisettes de beurre. Couvrir les choux d'un papier sulfurisé et les braiser 45 min au four à 160 °C. Les arroser régulièrement : ils doivent être brillants et le jus sirupeux. Poivrer et servir.



<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>		<b>Lieu</b>	
		<b>Lieu</b>	

**Fonction Nom et Prénom** Grand Maître Daniel BOTTIN **Date** 16/09/2021

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**