

---

## CHOUX RAVES A L'ETOUFFÉE

---

**Ingrédients :**

1 bout de lard (maigre)  
300 g. environ  
2 ou 3 choux raves

**Matériel :**

Marmite en fonte

**Technique :**

Eplucher les choux raves. Les couper finement. Les mettre dans une marmite avec le lard, laisser mijoter (3/4 d'heure à 1 heure) avec un peu d'eau.

**Remarque :**

Se sert souvent accompagné de pommes de terre en robe des champs.

---

## CHOUX RAVES EN PURÉE

---

**Ingrédients :**

2 à 3 choux raves  
1/4 litre de lait  
1 petit morceau de beurre  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre

**Matériel**

Marmite  
Pilon

**Technique :**

Laver les choux raves. Les éplucher. Les cuire à l'eau bouillante (1/2 heure). Les égoutter. Les écraser au pilon, ajouter le lait chaud, le sel, le poivre et le beurre. Bien remuer. Laisser au chaud jusqu'au moment de servir sur le coin du feu.

---

## CHOUX ROUGES AUX CHATAIGNES

---

**Ingrédients :**

1 kg de châtaignes  
1 chou rouge  
1/2 litre de vin blanc  
700 g de rôti de porc

**Matériel**

Une casserole

**Technique :**

**PRÉPARATION DES CHOUX :** Faire cuire les choux dans de l'eau (les faire blanchir). Les mettre dans une casserole, les laisser cuire 1/2 heure.

**PRÉPARATION DES CHATAIGNES :** Plonger les châtaignes dans de l'eau bouillante sans jamais faire cuire, pour enlever la deuxième peluche. Les éplucher 4 par 4 et les mettre dans les choux. Faire cuire. Accompagner de rôti de porc.

**Remarque :**

Ce plat est bien accueilli. On le mange à l'époque des châtaignes, l'automne.