

7° Les « Choux-raves », et « Choux-navets », dont les racines peuvent être employées comme navets, et dont les feuilles sont parfois préparées à l'anglaise, lorsqu'elles sont jeunes et tendres.

**Chou blanc.** — A la rigueur ces choux peuvent être braisés comme les choux verts pommés, mais ils sont généralement trop fermes et on ne les emploie guère qu'à la préparation de la choucroute.

**Choucroute.** — Si la choucroute est un peu vieille, il est nécessaire de la mettre tremper à l'eau froide pendant quelques heures. Mais, autant que possible, il est préférable d'éviter cette extrémité et d'employer de la choucroute fraîche.

Au moment de la mettre en cuisson, l'égoutter si elle a été trempée et la presser pour en exprimer l'eau; ensuite la démêler bien attentivement, de façon à ce qu'elle ne renferme pas de parties agglomérées; l'assaisonner de sel et de poivre et la mettre dans une braisière tapissée de bardes de lard. Ajouter, pour 5 kilos de choucroute: 3 carottes; 3 moyens oignons piqués chacun d'un clou de girofle; un fort bouquet garni; 100 grammes de baies de genévrier enfermées dans un petit sac en toile; 200 grammes de graisse d'oie ou de saindoux; 500 grammes de lard de poitrine blanchi, lequel doit être retiré au bout d'une heure de cuisson.

Mouiller juste à hauteur avec du Consommé blanc; couvrir de bardes; faire bouillir; cuire ensuite au four, pendant 4 heures et à casserole couverte.

*Pour servir la choucroute :* Retirer légumes, bouquet garni, genièvre; la dresser en timbale ou sur un plat en l'égouttant bien; l'entourer de minces lames de jambon, de rectangles de lard et de Saucisses de Francfort ou de Strasbourg, pochées.

## CHOUX ROUGES

**Chou rouge à la Flamande.** Partager le chou en quartiers; retirer les côtes et le trognon; détailler les quartiers en fine julienne.

Assaisonner de sel, poivre, muscade; asperger de vinaigre et mettre cette julienne dans une cocotte en terre très grassement beurrée. — Couvrir et cuire à feu doux.

Aux trois quarts de la cuisson, ajouter : 4 pommes de reinette pelées, coupées en petits quartiers; une cuillerée de cassonade, ou de sucre en poudre.

Observer que la cuisson doit se faire très lentement du commencement à la fin, et sans mouillement autre que le vinaigre.

**Chou-rouge à la Limousine.** — Détailler le chou en julienne; l'assaisonner et le cuire avec un peu de bouillon; graisse de rôti de porc; marrons épluchés à cru et fragmentés, à raison de 20 marrons pour un chou moyen.

NOTA. — Cette préparation se fait dans une casserole en terre.

**Chou rouge mariné pour Hors-d'œuvre.** — Préparer le chou en julienne fine comme ci-dessus; le mettre dans une terrine ou dans un plat creux. Le saupoudrer de sel fin; le laisser macérer pendant 6 ou 8 heures en le remuant souvent.