

Ensuite, l'égoutter et le mettre dans un pot avec : gousse d'ail, poivre en grains et une feuille de laurier. Couvrir de vinaigre cru, ou, ce qui est préférable, de vinaigre bouilli froid; laisser mariner pendant un jour ou deux.

**NOTA.** — Ce chou mariné est un excellent accompagnement pour le Bœuf bouilli.

### CHOUX VERTS POMMÉS

**Chou à l'Anglaise.** — Partager le chou en quartiers; parer le trognon, retirer les grosses côtes et le cuire à l'eau salée. — L'égoutter, ensuite le presser fortement entre deux assiettes plates pour en extraire l'eau et le découper en morceaux, en forme de carrés, de losanges, etc. — Le chou ainsi préparé se sert comme légume ou garniture.

**Chou braisé.** — Partager le chou en quartiers; le blanchir, le rafraîchir et bien l'égoutter.

Efeuiller les quartiers; retirer les côtes et les trognons; assaisonner de sel, poivre, muscade et mettre le chou dans une casserole garnie de bardes de lard, avec : une carotte coupée en quartiers; un oignon piqué d'un clou de girofle; un bouquet garni; 4 décilitres de Consommé et 3 cuillerées de graisse de marmite, non clarifiée, par kilo de chou. Couvrir de bardes de lard; faire bouillir et braiser doucement pendant 2 heures.

**Chou farci entier.** — Prendre un chou moyen pommé; le blanchir, le rafraîchir et en retirer le trognon.

Placer le chou sur une serviette et en écarter soigneusement les feuilles, en commençant par celles de l'extérieur, les assaisonner légèrement, puis, introduire entre chaque rangée, en commençant cette fois par le centre, un hachis de viande crue ou cuite, additionné d'oignon et de persil hachés et bien assaisonné. Reformer le chou à mesure, en serrant chaque rangée de feuilles; l'envelopper de bardes, le ficeler et le braiser tout doucement, pendant 3 heures, avec bouillon et graisse de marmite.

Au moment de servir, l'égoutter; retirer les bardes; le dresser sur un plat et le masquer avec quelques cuillerées du fonds de braisage, dégraissé, réduit et lié à la sauce Demi-glace.

Envoyer à part le reste du fonds de braisage.

**NOTA.** — Une variante recommandable de cette formule consiste à enlever tout l'intérieur du chou en ne laissant subsister que deux ou trois rangées de feuilles extérieurement. Après avoir paré les feuilles retirées, on les hache, on les mélange à la farce et on remplit l'intérieur du chou avec cette garniture. — La suite de l'opération est la même que dans la précédente formule. La préparation gagne à ce que le hachis dont on farcit le chou soit additionné d'un quart de son volume de riz Pilaw et d'autant de graisse de foie gras.

**Sou-Fassum provençal.** — Blanchir et rafraîchir le chou comme ci-dessus; retirer toutes les grandes feuilles du tour et les ranger sur un filet. Sur ce lit de feuilles de chou, disposer, en les mélangeant, les éléments suivants :

Les feuilles de l'intérieur du chou, hachées et assaisonnées; 250 grammes de feuilles de bette blanchies; 750 grammes de chair à saucisses; 200 grammes de lard maigre, coupé en dés et rissolé; un oignon haché