**Châteaubriant « ficelles » et chou farci**

**Pour 4 personnes :**

[](http://www.academie-du-chateaubriant.fr/IMG/jpg/manoir.jpg)

**Manoir à Châteaubriant**

4 Châteaubriants de 250 grs chacun minimum

150 grs de viande de pot au feu cuite

75 grs de lard fumé découenné

75 grs de jambon blanc sans couenne

2,5 litres de bouillon de bœuf

12 feuilles blanches de chou pomme

2 petites échalotes

½ oignon

1 gousse d’ail

8 petites carottes

4 petits navets

4 blancs de poireaux

4 blancs de branches de céleri

1 verre d’huile d’olive

1 cuillerée à café de moutarde à l’ancienne

5 brins de persil

3 brins de cerfeuil

6 brins de ciboulette

2 cuillerées de vinaigre de vin vieux

sel de Guérande

poivre du moulin

**Recette**

Lavez les feuilles de chou, plongez les dans de l’eau bouillante salée durant 4-5 minutes, ôtez les et rafraîchissez aussitôt dans de l’eau glacée, égouttez sans attendre (en procédant ainsi vous « fixerez » la couleur).

Hachez grossièrement au mixer (ou finement au couteau) la viande de pot au feu, le jambon et le lard fumé, émincez l’échalote, l’oignon et l’ail que vous aurez préalablement pelés (et dégermé en ce qui concerne l’ail, pour le rendre plus digeste), puis faites revenir le tout à la poêle avec une cuillerée d’huile durant 7-8 minutes en mélangeant bien.

Epongez bien les feuilles de chou et étalez les sur votre table de travail, enlevez la grosse côte centrale, et répartissez la farce précédemment réalisée sur chacune d’elles, fermez bien ces petits paquets et ficelez les à la ficelle de cuisine, réservez au frais.

Mettez le bouillon de bœuf au feu dans un faitout afin de le porter à ébullition, pendant ce temps pelez les carottes et les navets, parez les blancs de poireaux et de céleri, faites une botte ficelée de ces deux derniers éléments, mettez le tout dans le bouillon qui doit alors bouillir et laissez cuire 25 minutes environ, à l’issue de la cuisson ôtez les légumes, et réservez les au chaud dans une casserole avec un peu de bouillon.

Ficelez les Châteaubriants comme des petits paquets en laissant une boucle assez longue dépasser sur le dessus, faites à nouveau bouillir le bouillon et enfilez les boucles des Châteaubriants sur le manche d’une écumoire qui doit être plus long que le diamètre du faitout . Plongez les feuilles de chou farcies dans le bouillon, puis quelques minutes après les Châteaubriants qui doivent être entièrement immergés et être tenus par le manche de l’écumoire posée en travers du récipient, laissez cuire 8 minutes. A l’issue de la cuisson réservez les Châteaubriants sur un plat chaud à l’entrée du four après les avoir couverts d’un papier d’aluminium.

Dans un bol, mettez l’huile, le vinaigrette, du sel, du poivre, le reste des fines herbes finement hachées, la moutarde et 5 cl de bouillon préalablement tiédi, émulsionnez avec un fouet.

Déficelez les feuilles de chou farcies, dressez les par trois dans chaque assiette, répartissez les petits légumes à coté, mettez les Châteaubriants au centre, servez la sauce en saucière.

Accompagnez d’un vieux Cahors de bonne origine.