

Un chou en hiver

Voilà un légume que les mots maltraitent plus souvent qu'ils ne le chérissent. Passent encore « le bout de chou » ou le « mon petit chou » un brin régressifs, mais le chou renvoie généralement à une potée d'expressions peu gratifiantes : « Être bête comme chou », « Être dans les choux », « Ne rien avoir dans le chou », lire « une feuille de chou », « Faire chou blanc », « Rentrer dans le chou »...

Pourtant, on est franchement injuste avec ce légume-feuille de la famille des crucifères car il est doté d'une qualité aussi rare qu'essentielle : le chou nous fait aimer l'hiver. Celui des jours gris qui nous font prendre le riz et les pâtes pour des légumes, des étals tristes où l'on hésite entre une poignée de navets rabougris, les inévitables pommes de terre et ces légumes venus d'ailleurs (courgettes, tomates, haricots verts...) dont on se demande s'ils ont vu un jour la couleur de la terre avant de faire exploser leur indice de carbone à coups d'avions cargo ou de camions frigorifiques.

Rien de tel avec le chou. C'est un vaillant qui supporte les basses températures et mérite ses différentes appellations : « Roi d'hiver », « Pointu d'hiver »,

« Vaugirard d'hiver ». Vous débusquerez peut-être l'un d'entre eux au fond d'un potager, pommé et un peu paumé aussi parmi les rares végétaux survivant aux gelées. À moins que vous ne rameniez du marché un beau chou pommé de Milan. Il faut le choisir lourd et dense avec des feuilles bien vertes serrées autour du cœur. Ne vous laissez pas impressionner par la corpulence du chou. Un gros chou fera plusieurs recettes.

Et tout d'abord une potée : elle peut être « auvergnate », « lorraine » et de bien d'autres façons. Légumes, viandes, vous y mettez ce que votre humeur commande pourvu que cela cuise au pot car la potée est emblématique de ces plats où « la recette désigne la préparation », comme l'explique l'historienne de l'alimentation Madeleine Ferrières¹ : « Donc, je ferai un pot-au-feu, ou un potage, ou une potée – sans que le contenu m'oblige. À la fortune du pot ! Seuls comptent la façon de cuire et le tour de main. »

Si vous choisissez des viandes salées (poitrine, jarret de porc), faites-les dessaler au moins six heures à l'eau froide. Pour quatre mangeurs (et des restes), on peut opter pour : 400 g de poitrine de porc fumée, un jambonneau demi-sel, 400 g de travers de porc frais,

¹ *Histoires de cuisines et trésors des fourneaux* (éditions Larousse).

une saucisse de Morteau, un gros oignon, trois gousses d'ail, un demi-chou, quatre-cinq carottes, six pommes de terre, quatre navets, et aussi un ou deux topinambours, un panais, des haricots blancs trempés de la veille et déjà cuits à l'eau salée une bonne heure. Dans une grosse marmite, mettre les viandes (sauf la saucisse), l'oignon piqué de deux clous de girofle, les gousses d'ail, quatre grains de poivre noir, une feuille de laurier, un brin de thym. Couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et cuire durant une bonne heure à petits bouillons en prenant soin d'enlever l'écume à la surface régulièrement.

Pendant ce temps, retirez les feuilles abîmées du chou ; coupez-le en deux et conservez un demi-chou. Coupez l'autre moitié en deux, ôtez le trognon, lavez, faites blanchir le chou en le plongeant dix minutes à l'eau bouillante et égouttez-le. Épluchez les autres légumes. Lorsque les viandes auront cuit une heure, ajoutez la saucisse de Morteau, les légumes, sauf les pommes de terre et le chou. Cuire trente minutes et incorporer pommes de terre et chou avant de laisser mijoter encore une demi-heure. C'est prêt. N'hésitez pas à exhiber la marmite avant dégustation, ça impressionne toujours.

Vous avez des restes de viande cuite (potée, rôti, jambon...). Pourquoi ne pas les hacher pour farcir les

feuilles de l'autre demi-chou restant, à la façon de ces petits bonheurs que sont les dolmas – les feuilles de vigne farcies. Il faut blanchir le chou comme ci-dessus, puis détacher ses feuilles égouttées. Cuire par ailleurs un peu de riz blanc. Faire revenir un oignon finement haché dans une poêle à l'huile d'olive, ajoutez la viande hachée, le riz cuit, un peu de thym, du sel, du poivre et d'autres épices si vous le souhaitez (piment d'Espelette, quatre-épices...). Mélangez et laissez cuire quelques instants (quelques minutes si vous utilisez de la viande hachée crue). Déposez un peu de farce au centre de chaque feuille de chou. Repliez les deux bords verticaux et roulez chaque feuille sur elle-même. Placez dans une cocotte et mouillez avec un verre de bouillon en tablette et une cuillère à soupe de concentré de tomate. Laissez cuire doucement à l'étouffée pendant une heure.