

Spezialitads dal Grischun



GIABUSADA

Un repas rustique des paysans pour les jours d'hivers

Ingrédients

(pour 4 portions)

- 1 chou blanc
- 1 oignon
- 2 cuill. à soupe de beurre fondu
- 4 pommes de terre
- 2 cuill. à soupe de farine
- 2 dl de bouillon de viande
- 200 g de lard cru en un seul morceau
- 1 bouquet de persil

Préparation

(Préliminaires: 30 minutes, temps de préparation: env. 1 heure)

- Détachez les feuilles du chou, enlevez les grosses cotes. Jetez les feuilles de chou pour quelques minutes dans de l'eau bouillante. Sortez-les de l'eau et coupez-les en lamelles assez larges. Coupez l'oignon et faites-le revenir dans le beurre chauffé, ajoutez les feuilles de chou coupées et faites-les également revenir. Pelez les pommes de terre, coupez-les en deux et faites-en de fines rondelles, ajoutez-les aux feuilles de chou et faites-les revenir. Saupoudrez le tout de

farine et ajoutez-y le bouillon de viande.

Après 30 minutes de cuisson, coupez le lard en grosses tranches et faites-le cuire avec le reste pendant 10 minutes

- Coupez le persil et répartissez-le sur le repas avant de servir.
- Comme les différentes sortes de choux et les pommes de terre sont liés à une saison spécifique, les familles de paysans mangeaient ce repas surtout pendant la saison froide comme plat principal.