

La râpe à chou

On peut faire sa propre choucroute. Voici la recette Betty Bossy.

1. Ôter les feuilles extérieures du chou, réserver. Couper le chou en quatre, retirer le trognon, émincer à la mandoline en lanières d'env. 2 mm d'épaisseur. Avec des mains propres, bien malaxer longuement les lanières de chou avec le sel dans un grand bol jusqu'à ce que suffisamment de jus se soit formé pour recouvrir le chou. Incorporer les baies de genièvre et le carvi.
2. Rincer le récipient à l'eau très chaude et y répartir le chou en tassant bien. Poser dessus les feuilles de chou réservées, lester avec une assiette ou un sachet en plastique rempli d'eau (voir petite photo).
3. Laisser macérer/fermenter env. 3 semaines dans un endroit frais (env. 18°C) à l'abri de la lumière. Soulever brièvement l'assiette ou le sachet en plastique tous les trois jours pour permettre au gaz de s'échapper et s'assurer que le chou est recouvert de liquide.
4. Une fois la fermentation terminée, retirer les feuilles de chou, puis transvaser la choucroute dans des bocaux stériles et la conserver jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur. Consommer cru ou cuit.

Autrefois on procédait tout naturellement, les familles étaient en général fort nombreuses, avec des quantités de beaucoup plus importantes. On mettait la choucroute en tonneaux. On avait râpé les choux avec la mandoline, qui n'est autre que notre bonne vieille râpe à chou, celle que l'on trouvait à peu près dans toutes les maisons. Telle que dessous.





De manière assez surprenante, la fabrication de la râpe à choux traditionnelle n'a jamais cessé semble-t-il. Bravo pour un artisanat qui, pour une fois, a su se maintenir. Et puis, une bonne choucroute, quand c'est la saison, avec du jambon et des schübligs, quoi de meilleur. A vous faire sortir de sa tombe un amateur de bonne et simple cuisine !

