

## Pain de choux de Bruxelles au lard

Pour 4 personnes.

250 g de lard (salé ou fumé), un peu de saindoux, 1 kg de choux, 500 g de marrons.  
Quelques petites saucisses chipolatas (facultatif), 20 g de saindoux.

Faire cuire le lard à l'eau bouillante, pendant 15 minutes, le couper en dés et faire revenir ceux-ci dans le saindoux. Y ajouter les choux (nettoyés et blanchis pendant 10 minutes à l'eau bouillante), sel, poivre et faire cuire, à couvert, pendant 35 à 40 minutes.

D'autre part, faire cuire les marrons (les plonger quelques minutes dans l'eau bouillante pour enlever aisément l'écorce et la peau, puis les mettre cuire environ 20 minutes dans de l'eau ou du lait bouillants).

Mélanger les marrons aux choux et au lard et verser le tout dans un moule beurré. Faire cuire 30 minutes au four, au bain-marie.

Démouler et entourer à volonté de petites saucisses cuites à la poêle, dans du saindoux.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.