

# La Compiche

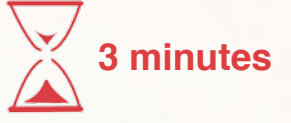


Spécialité Welche, la compiche est un chou vert fermenté, qui est ensuite cuisiné comme la choucroute.

**1** Effeuilleer et laver le chou.



**2** Blanchir les feuilles de chou.



**3** Égoutter et couper en lamelles.



**4** Mettre en Saumure\*.

Dans un pot en terre cuite alterner couches de chou émincé et gros sel. Bien presser entre chaque couche.

*\*La saumure est une méthode de conservation par adjonction de sel.*



**5** Couvrir d'un torchon, mettre 2 bouts de planche et du poids dessus pour tasser le chou.



**6** Couvrir d'eau jusqu'au-dessus des planches.



1 mois.  
Laissez reposer  
dans un endroit frais.

Prélever le chou quand vous en avez besoin, couvrir d'eau et bien refermer.  
Bien le rincer et le cuisiner comme une choucroute.