

La recette de choux farcis du chef Xavier Mathieu



Xavier Mathieu est le propriétaire et chef étoilé de l'établissement [Le Phébus & Spa](#) à Jocas. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de choux farcis façon barbajuans.

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilles de chou vert frisé
- 4 gousses d'ail
- 500 g de chou vert frisé
- 250 g de chair à saucisse
- 1 œuf
- 10 feuilles de basilic
- 50 g de fond blanc de volaille
- 100 g de parmesan râpé
- Sel, poivre du moulin



Ecrit par Echo du Mardi le 24 janvier 2026

Blanchissez les feuilles de chou qui serviront à envelopper la farce en les plongeant 7 minutes dans de l'eau bouillante, puis refroidissez-les et égouttez-les.

Pelez les gousses d'ail. Hachez le chou. Mixez la chair à saucisse avec l'ail. Mélangez le tout avec l'œuf, le chou haché, le basilic, le fond blanc de volaille et le parmesan. Assaisonnez si besoin.

Réalisez des petits choux farcis en enveloppant un peu de farce dans les grandes feuilles de chou blanchies (en les roulant sur elles-mêmes).

Faites-les ensuite cuire au four vapeur à 85 °C pendant 7 minutes. Si vous n'avez pas de four vapeur, enveloppez-les dans du film alimentaire et faites-les cuire de 5 à 6 minutes dans de l'eau bouillante.

Au moment de servir, faites cuire les petits choux farcis à la poêle avec un peu de beurre moussoux, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servez-les chauds, éventuellement accompagnés d'épeautre soufflé.

Ecrit par Echo du Mardi le 24 janvier 2026





Ecrit par Echo du Mardi le 24 janvier 2026

©Philippe Vaurès Santamaria