

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 34 (2004)  
**Heft:** 2

**Rubrik:** Recette : chou farci de La Béroche

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 14.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Fondation Nestlé Pro Gastronomia, Vevey, Suisse

## Chou farci de La Béroche

*Recette pour 5 personnes*

■ Les Neuchâtelois nous ont légué cette recette traditionnelle venue du fond des âges. A une époque où la terre était fertile du côté de La Béroche, les seigneurs de Gorgier se régalaient déjà de ce chou farci. Aujourd'hui, les ouvrages bétonnés de l'autoroute ont grignoté les champs, mais la recette a résisté à l'usure du temps.

**Temps de préparation: 1 h 30**

**Ingédients:** 600 g de chou blanc effeuillé, 150 g de veau haché, 150 g de porc haché, 150 g de jambon et lard fumé haché, 5 bardes de lard gras large, 150 g de bouquet garni, 80 g de mie de pain, 60 g d'échalotes hachées, 3 jaunes d'œuf, 5 dl de bouillon de bœuf, 1 pied de veau coupé en deux, préalablement cuit au bouillon, sel, poivre, noix de muscade.

**Préparation:** blanchir les feuilles de chou et les rafraîchir. Faire un mélange

avec les viandes hachées, la mie de pain, les échalotes, les jaunes d'œuf et assaisonner. Faire cinq portions égales. Partager le chou effeuillé en cinq parts. Mettre une portion de viande sur chaque part de feuilles. Fermer, mettre les bardes autour du chou et ficeler. Braiser dans le bouillon avec le pied de veau et le bouquet garni pendant 45 min. environ. Servir sur un plat avec un peu de bouillon. Garnir de pied de veau coupé en julienne.

**Boisson:** Château d'Auvernier blanc ou pinot noir de Neuchâtel.