

# Les bonnes recettes de la vallée de Kaysersberg

## La compiche (potée welche)

Une fois lavées et séparées de leurs parties les plus dures, les feuilles de chou vert sont ébouillantées dans une marmite. Elles sont ensuite roulées et coupées en lamelles très fines. On utilisera soit un couteau soit une râpe à compiche que l'on trouvera encore sur des marchés aux puces de la région ou chez l'habitant à Orbey, Fréland ou Lapoutroie. Les feuilles sont ensuite placées, jusqu'à ras bord, dans un tonneau. Une couche de feuilles alterne avec une couche de sel et le récipient est fermé avec un couvercle. Après une fermentation de huit semaines, la compiche est préparée, avec de la viande et des pommes de terre, comme une choucroute à l'alsacienne.