

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE

PARIS

(11) N° de publication :
(A n'utiliser que pour les
commandes de reproduction).

2 462 875

A1

**DEMANDE
DE BREVET D'INVENTION**

(21) **N° 79 14348**

(54) Légume farci cru, congelé ou surgelé, en portion individuelle, et procédé d'obtention.

(51) Classification internationale (Int. Cl. 3). A 23 L 1/212.

(22) Date de dépôt..... 5 juin 1979, à 16 h 10 mn.

(33) (32) (31) Priorité revendiquée :

(41) Date de la mise à la disposition du
public de la demande B.O.P.I. — « Listes » n° 8 du 20-2-1981.

(71) Déposant : GROSSET Willy et LE DAIN Gérard, résidant en France.

(72) Invention de :

(73) Titulaire : GEWY, SA.

(74) Mandataire :

La présente invention est relative au domaine culinaire et concerne des légumes farcis crus, congelés ou surgelés en portions individuelles. Elle a également pour objet un procédé pour l'obtention de ces légumes farcis, par exemple les choux farcis.

Jusqu'à présent, la fabrication du chou farci se fait de façon artisanale, soit en portions individuelles soit en plats sous forme de couches successives chou-farce-chou-farce etc.. Préparé selon l'une ou l'autre des méthodes ci-dessus, le chou est immédiatement cuit et ne peut être conservé que pendant un laps de temps relativement court. D'autres légumes farcis sont également préparés de façon artisanale, par exemple les tomates farcies.

On a maintenant trouvé un procédé pour la fabrication de légume farci cru, congelé ou surgelé, qui se présente sous la forme de portion individuelle.

Sous son aspect général, le procédé selon l'invention consiste à enrober une quantité adéquate de farce avec un légume, à éventuellement enrober ensuite le composite farce/légume de crêpine et à congeler ou surgeler ledit composite résultant.

A titre d'exemples non-limitatifs de légumes qui peuvent être utilisés selon l'invention on peut citer les choux, les tomates, les courgettes, les poivrons, les pommes de terre.

L'invention va être maintenant décrite en détail en référence au chou sans en limiter la portée.

Le chou, qui est normalement du chou vert, est préalablement blanchi à l'eau bouillante salée, après lavage.

Après passage à l'eau bouillante, pour l'étape de blanchiment, les feuilles de choux sont refroidies, avantagusement sur grille, en chambre froide.

Parallèlement, on prépare la farce, qui est constituée de viande hachée de porc, de veau ou de boeuf ou de leurs mélanges et d'un assaisonnement approprié, comprenant, par exemple, sel, poivre, aromates, persil, oignons, herbes de Provence, etc....

On enrobe ensuite une quantité adéquate de farce, c'est-à-dire une quantité suffisante pour constituer une portion individuelle, avec une ou plusieurs feuilles de choux préalable-

blement blanchies. On donne avantageusement à l'ensemble, ou composite chou/farce, la forme d'un petit chou.

Pour assurer la tenue de l'ensemble, on l'enrobe de crêpine, par exemple de crêpine de porc ou de crêpine de veau..

5 Dans le cas des autres légumes, cet enrobage à l'aide de crêpine n'est pas indispensable.

Les choux farcis résultants sont ensuite congelés ou surgelés. La congélation et la surgélation sont réalisées de façon classique, bien connue de l'homme de l'art. A titre

10 d'exemple, on indiquera que la congélation peut avantageusement être réalisée à une température de -10 à -15°C pendant 1 jour environ tandis que la surgélation peut être réalisée à une température de - 25 à - 100°C pendant 30 minutes à 4 heures environ.

15 Après congélation ou surgélation, les choux farcis sont emballés dans des emballages alimentaires appropriés puis mis en carton et stockés au froid, c'est-à-dire à une température de -18 à -22°C.

Selon un mode de réalisation préféré, le procédé de
20 l'invention consiste:

1°) à laver des feuilles de choux et à les blanchir à l'eau bouillante salée;

2°) à refroidir sur grille en chambre froide les feuilles de choux blanchies;

25 3°) à préparer une farce constituée de viande hachée de porc, de boeuf ou de veau et d'un assaisonnement;

4°) à enrober une quantité adéquate de farce avec une ou plusieurs feuilles de chou blanchies;

30 5°) à enrober le composite farce/chou résultant avec de la crêpine;

6°) à congeler ou surgeler le chou farci résultant;

7°) à stocker au froid le chou farci congelé ou surgelé.

Lorsqu'on utilise, comme légumes, des tomates ou des courgettes, ces légumes sont évidés après lavage et la première 35 étape du procédé de l'invention consiste à insérer dans l'évidement une quantité adéquate de farce de manière que la face soit enrobée ou entourée par le légume. On enrobe ensuite éventuellement le composite résultant de crêpine selon le mode opératoire ci-dessus.

La présente invention concerne également les légumes farcis obtenus par le procédé de l'invention.

Les légumes farcis selon l'invention peuvent être distribués dans des collectivités, restaurants, cantines, etc, 5 ou vendus au particulier.

La cuisson du légume farci se fait de manière habituelle.

A titre d'exemple, on indiquera que les choux farcis selon l'invention peuvent être cuits selon le mode opératoire ci-après :

10 1°) le chou est lavé, puis blanchi à l'eau bouillante salée;

2°) après passage à l'eau bouillante, les feuilles de choux sont refroidies sur grille en chambre froide;

15 3°) on fabrique une chair à base de porc, veau ou boeuf avec assaisonnement;

4°) on enrobe la chair de chou en lui donnant la forme d'un petit chou;

5°) pour donner de la tenue à l'ensemble, on enrobe de crêpine;

20 6°) on congèle ou on surgèle par un procédé de congélation ou de surgélation quelconque bien connu de l'homme de l'art;

25 7°) après congélation ou surgélation, les choux farcis sont emballés en sachets puis mis en carton et stockés à une température de -18 à -22°C.

Les légumes farcis selon l'invention peuvent être cuits au four ou à la casserole.

-REVENDICATIONS-

1. Procédé pour l'obtention de légume farci, cru, congelé ou surgelé, en portion individuelle, caractérisé en ce qu'il consiste à enrober une quantité adéquate de farce avec un légume, à éventuellement enrober ensuite le composite farce/légume de crêpine et à congeler ou surgeler ledit composite résultant.
2. Procédé selon la revendication 1, caractérisé en ce que la farce est constituée de viande hachée de porc, de veau, de boeuf ou de leurs mélanges et d'un assaisonnement approprié.
3. Procédé selon l'une des revendications 1 ou 2, caractérisé en ce que la crêpine est de la crêpine de porc ou de la crêpine de veau.
4. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé en ce qu'il consiste à blanchir au préalable les feuilles de légume, en particulier de chou, avec de l'eau bouillante salée.
5. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la congélation a lieu à une température comprise entre -10 et -15°C pendant un jour environ.
6. Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que la surgélation a lieu à une température comprise entre -25 et -100°C pendant 30 minutes à 4 heures environ.
7. Procédé pour l'obtention de chou farci selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il consiste:
 - 1°) à laver des feuilles de chou et à les blanchir à l'eau bouillante salée;
 - 2°) à refroidir sur grille en chambre froide les feuilles de chou blanchies;
 - 3°) à préparer une farce constituée de viande hachée de porc, de boeuf ou de veau et d'un assaisonnement;
 - 4°) à enrober une quantité adéquate de farce avec une ou plusieurs feuilles de chou blanchies;
 - 5°) à enrober le composite farce/chou résultant avec de la crêpine;
 - 6°) à congeler ou surgeler le chou farci résultant;
 - 7°) à stocker au froid le chou farci congelé ou surgelé .

8. Légume farci obtenu par le procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 7.

9. Chou farci selon la revendication 8, caractérisé en ce qu'il est constitué de farce comprenant de la viande hachée de boeuf, de veau, de porc ou leurs mélanges, et un assaisonnement, ladite farce étant enrobée d'une ou plusieurs feuilles de chou, le composite résultant étant enrobé de crêpine de porc ou de veau.