



Choucroute garnie à l'Alsacienne

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 40 minutes.

Temps de cuisson : 90 minutes.

Ingrédients : 1.2 kg de choucroute 1 jambonneau 500 g de carré salé ou ½ épaule fumée 150 g de lard fumé 150 g de lard salé 150 g de saucisse blanche 2 saucisses de Montbéliard 2 petites saucisses de Strasbourg 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 4 baies de genièvre 1 oignon, 1 gousse d'ail 40 cl de Sylvaner ou de Riesling 15 cl d'eau ou de bouillon 50 g de saindoux 4 pommes de terre Sel, poivre

Descriptif global : Rincer la choucroute et bien l'égoutter.

Etape 1 : Dans un faitout allant au four, mettre le saindoux et faire revenir doucement les oignons ciselés.

Etape 2 : Mouiller au vin d'Alsace et eau ou bouillon et y disposer les jambonneaux, le carré salé, le lard fumé et salé. Mettre la choucroute au-dessus.

Etape 3 : Saler et poivrer, ajouter la gousse d'ail, clous de girofle, baies de genièvre et feuille de laurier. Mettre le couvercle. Faire cuire à feu doux (180°C) pendant 1 h 30.

Etape 4 : Faire chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg, les saucisses de Montbéliard. Faire griller la saucisse blanche.

Etape 5 : Rectifier l'assaisonnement et dresser la choucroute avec les garnitures disposées autour et dessus. Servir à part les pommes de terre nature.