



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.