

CHOUCROUTE (SÜRKRÜT)

Alsace



6768 Alsace

+ Descriptif

Ingrédients : 2 kg de choucroute, 2 jambonneaux, 1 carré salé ou 1/2 épaule fumée, 300 g de lard fumé, 300 g de lard salé, 250 g de saucisse blanche, 8 Montbéliard, 8 petites saucisses de Strasbourg, 8 quenelles de foie, 2 boudins, 1/2 l de Sylvaner ou Riesling, 150 g de Saindoux, 8 pommes de terre, 1 feuille de laurier, 3 clous de girofle, 8 baies de genièvre, 2 oignons, 3 gousses d'ail, sel, poivre.

Pour 8 personnes

Préparation 30 min, cuisson : 1h30.

Laver la choucroute à plusieurs eaux et bien l'égoutter. Dans un faitout allant au four, mettre le saindoux et faire revenir doucement les oignons ciselés. 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. Saler et poivrer, ajouter les gousses d'ail, clous de girofle, baies de genièvre et feuille de laurier. Faire cuire à feu doux pendant 1h30. Faire chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg, les Montbéliard et les quenelles de foie. Faire griller la saucisse blanche et les boudins. Rectifier l'assaisonnement et dresser la choucroute avec les garnitures disposées autour et dessus. Servir à part les pommes nature.