

Tajine de choucroute – VS Paulux

Une choucroute cuite dans un plat à tajine !



Choucroute,
lardons



Saucisson à l'ail
fumé et cuit



Echine cuite en
rondelles



Alsace Strasbourg
et bockwurst



Jambon blanc
roulé

Ingrédients – Convives : 2 – Pré cuisson : 4*5 min – Cuisson : 20 min (Choucroute cuite)



1kg choucroute



4 Alsace



2 Bockwurst



4 Frankfort



Saucisson à l'ail



Ou palette ½ sel
Echine cuite



1 V. Riesling



4 jambons blancs



75g lardons fumés



5 baies genièvre

Préparation – Pour une choucroute achetée cuite.

1. Rincer la choucroute sous l'eau froide, puis la presser pour enlever l'eau. Réserver.
2. Mettre un fond d'huile dans le plat à tajine, chauffer doucement 10 min.
3. Poser la choucroute et rajouter 1 verre de Riesling, remuer un peu, couvrir.
4. Laisser mijoter 20 min à petits bouillons. Pendant ce temps...
5. Option : Jarret ou palette crue : Faire bouillir 30 min dans une casserole, égoutter. Réserver.
6. Dorer les lardons (fumés si affinité) 5 min dans une petite poêle, égoutter. Réserver.
7. Tailler des tranches de ½ cm d'échine cuite, idem pour le saucisson à l'ail.
8. Dans une casserole d'eau bouillante, faire revenir 5 min maxi chaque viandes. Egoutter.
9. Dans l'ordre, rajouter sur la choucroute : Saucisson à l'ail, échine, saucisses et jambon.
10. Couvrir, laisser mijoter au moins 20 min avant le service.
11. Servir chaud, avec un pot de moutarde (pour les viandes !).

Note 1 : Le bockwurst est une mini saucisse fumée, d'origine Allemande créée en 1889.

Note 2 – Cuisson choucroute : Crue 3H – Cuite, réchauffée ½ à 1H.

Note 3 – Si affinité... 1 càc de cumin entier et 1 càs de graisse de canard dans la choucroute !

Note 4 – Si palette ½ sel, dessaler 1 nuit dans eau froide puis cuire 1 H eau bouillante petit feu.

* * * 02 mars 2023 * * *