

# Choucroute simplifiée

Version familiale !



La palette dépiautée



Choucroute, palette, PDT, jambon, moutarde...

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson palette : 20 min, cocotte minute



250g de  
Choucroute cuite



250g de  
Palette ½ sel



125g de  
Lardons



1 bouquet  
d'herbes



1 verre de Vin  
blanc sec



Huile  
d'olive

## Préparation

1. Faire dessaler la palette dans de l'eau froide, 3 fois de suite sur 1 nuit.
2. Dans une cocotte, poser la palette et la couvrir d'eau avec un cube OR.
3. Faire cuire 30 min avec petite rotation de la soupape. Egoutter, réserver.
4. Dans une poêle sans huile, faire dorer les lardons 10 min en remuant. Réserver.
5. Dans une poêle à bords hauts, mettre la choucroute avec 1 verre de vin blanc. Remuer.
6. Rajouter un bouquet garni, 2 càs d'huile d'olive, remuer, puis la palette ½ sel au centre.
7. Couvrir et faire mijoter à petit feu ½ heure.
8. Servir le tout bien chaud, avec des PDT en robe de chambre (Bouillies 20 min).

\* \* \* 19 novembre 2023 \* \* \*