

Choucroute maison



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2H



1,2kg choucroute



Jarret & poitrine



4 knacks Alsace



6 Strasbourg



1 saucisson à l'ail



150g lardons



2 oignons



2 à 3 ails



3 clous girofle



2 F. laurier



5 baies genièvre



5 coriandre



½ càc cumin ent.



50cl Riesling



4 PDT

Préparation

1. Porter 2L d'eau à ébullition. Plonger jarret et 800g poitrine. Laisser frémir 30 mn. Egoutter.
2. Plonger les PDT à cuire 20 mn environ – Vérifier avec la pointe d'un couteau. Egoutter.
3. Plonger les knacks et les saucisses de Strasbourg 5 mn dans l'eau bouillante. Egoutter.
4. Eplucher 2 oignons – L'un piqué de 3 clous de girofle – L'autre haché menu.
5. Peler et presser les 3 gousses d'ail. Réserver
6. Dans une grande cocotte, mettre 2 càs de graisse de canard, faire fondre.
7. Faire revenir les lardons, puis rajouter l'oignon 1 mn, puis rajouter l'ail 1 mn.
8. Disposer la moitié de la choucroute au fond de la cocotte, remuer. Rajouter poitrine et jarret.
9. Puis rajouter oignon, lardons, baies de genièvre, coriandre et le cumin entier.
10. Recouvrir du reste de choucroute en parsemant les lardons et verser 50 cl de Riesling
11. Laisser mijoter à feu doux (pendant 1H30) – Mettre la minuterie sur 1H20.
12. Couper le saucisson à l'ail en tranches de 1cm.
13. Rajouter le saucisson à l'ail à la choucroute au bout de 1H20 de cuisson.
14. Remettre la minuterie sur 10 mn.
15. Rajouter les saucisses d'alsace et de strasbourg et remettre 10 mn.
16. Servir dans un grand plat avec la choucroute garnie des viandes par-dessus.
17. Réchauffer les PDT 3 mn au micro ondes. Les servir à part.

* * * 10 décembre 2019 * * *