

RECETTE DE LA CHOUCROUTE



INGREDIENTS

Pour 4 personnes

2 saucisses de Morteau
8 saucisses de Strasbourg
150 g de poitrine fumée
1 kg de choucroute crue
1 kg de pommes de terre
2 oignons
1 feuille de laurier
10 baies de genièvre
Sel et poivre
1 litre de vin blanc Riesling

Variantes : vous pouvez rester sur la saucisse de Montbéliard au lieu de Morteau, la choucroute supporte différentes interprétations.

Vous avez également le choix entre du jambon, de la palette... toutes les viandes de porc feront l'affaire.

Au lieu du Riesling, une bonne bière alsacienne fera merveille. Dans ce cas servez-en une aussi en boisson d'accompagnement.

Comment faire la recette de la choucroute

En premier lieu, il faudra cuire la choucroute 15 mn dans l'eau bouillante.

Vous devrez la rincer à l'eau froide et l'essorer.

Ensuite, dans une cocotte, mettez de l'huile et faites revenir les oignons émincés.

Ajoutez le chou cuit avec la feuille de laurier, les baies de genièvre, la poitrine fumée (et la viande si c'est votre option).

Recouvrir de vin blanc ou de bière.

Maintenant, laissez mijoter à feu très doux 1h.

Après ce laps de temps, incorporez les saucisses de Morteau et laissez cuire 10 mn.

Cependant, les saucisses de Strasbourg n'ont besoin que de 10 mn de cuisson. C'est alors que vous les ajoutez et vous laissez cuire encore 10 mn.

Toutefois, les pommes de terre, quant à elles, seront cuites à part à la vapeur.(20 mn environ).

Il est donc important de bien suivre le processus de la recette de la choucroute dans l'ordre.

Bon appétit !

Voir l'article sur mon blog [click ICI](#)