

Recette de la choucroute

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1,5 kg de choucroute
- 12 pommes de terre à chair ferme
- 1 morceau de lard
- 1 oignon et 1 carotte
- 2 clous de girofle et 12 baies de genièvre
- 1 palette ou 6 tranches d'échine épaisses
- 1 bouillon de poule
- 50 g de beurre ou de saindoux
- 1 saucisse de Morteau
- 6 knacks
- 75 cl de bière ou de vin blanc
- Sel poivre
- 1 bouquet garni (thym, laurier)

La recette.

Eplucher les pommes de terre et la carotte.

Enlever la couenne et couper le lard en morceaux.

Blanchir 1,5 kg de choucroute 10mn puis égoutter.

Garnir le fond de la cocotte avec les couennes de lard, le beurre, l'oignon piqué de 2 clous de girofle, la carotte coupée en fines rondelles et le bouquet garni.

Placer la moitié de la choucroute puis déposer la palette.

Mettre ensuite les pommes de terre et le lard.

Recouvrir le tout avec le reste de la choucroute.

Ajouter les baies de genièvre.

Mouiller avec le bouillon de poule dissous dans de l'eau chaude et avec le vin blanc.

Saler et poivrer.

Cuire à feu doux environ 2 heures.

Faire cuire 45 mn une saucisse de Morteau dans une casserole d'eau.

Au dernier moment faire cuire 6 knacks dans l'eau.

Présenter sur le plat de service.