

CHOUCROUTE GARNIE À L'ALSACIENNE

Durée de préparation: 40 minutes

Durée de cuisson: 90 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

Pour 4 personnes

1.2 kg de choucroute
1 jambonneaux
500 g de carré salé ou ½ épaule fumée
150 g de lard fumé
150 g de lard salé
150 g de saucisse blanche
2 Montbéliards
2 petites saucisses de Strasbourg
1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 4 baies de genièvre
1 oignons, 1gousse d'ail
40cl de Sylvaner ou de Riesling
15cl d'eau ou de bouillon
50 g de saindoux
4 pommes de terre
sel, poivre



Descriptif:

Rincer la choucroute et bien l'égoutter.

Dans un faitout allant au four, mettre le saindoux et faire revenir doucement les oignons ciselés.

Mouiller au vin d'Alsace et eau ou bouillon et y disposer les jambonneaux, le carré salé, le lard fumé et salé.

Mettre la choucroute au-dessus.

Saler et poivrer, ajouter la gousse d'ail, clous de girofle, baies de genièvre et feuille de laurier.

Mettre le couvercle

Faire cuire à feux doux (180°C) pendant 1h1/2.

Faire chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg, les Montbéliards

Faire griller la saucisse blanche.

Rectifier l'assaisonnement et dresser la choucroute avec les garnitures disposées autour et dessus.

Servir à part les pommes de terre nature