



## Choucroute garnie à l'Alsacienne

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 40 minutes.

**Temps de cuisson :** 90 minutes.

### Ingrédients :

1.2 kg de choucroute  
1 jambonneau  
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 saucisses de Montbéliard  
2 petites saucisses de Strasbourg  
1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 4 baies de genièvre  
1 oignon, 1 gousse d'ail  
40 cl de Sylvaner ou de Riesling  
15 cl d'eau ou de bouillon  
50 g de saindoux  
4 pommes de terre  
Sel, poivre

### Descriptif global :

Rincer la choucroute et bien l'égoutter.

### Etape 1 :

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

**Etape 2 :**

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.

**Etape 3 :**

Saler et poivrer, ajouter la gousse d'ail, clous de girofle, baies de genièvre et feuille de laurier. Mettre le couvercle. Faire cuire à feu doux (180°C) pendant 1 h 30.

**Etape 4 :**

Faire chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg, les saucisses de Montbéliard.

Faire griller la saucisse blanche.

**Etape 5 :**

Rectifier l'assaisonnement et dresser la choucroute avec les garnitures disposées autour et dessus. Servir à part les pommes de terre nature.