

# CHOUCROUTE ALSACIENNE à ma façon.

## Ingrédients pour 6 personnes

- 2 kg de choucroute crue
- 1 gros oignon + 4 caïeux d'ail
- 10 baies de genièvre + des graines de carvi (je mets l'équivalent de 2 cuil à soupe)
- 1 feuille de laurier
- 2 litres de bouillon de volaille environ
  
- Viande :
  - 500 g de rôti de porc fumé (filet de Kassler) ou de palette fumée
  - 1 morceau de 300 g de lard fumé environ
  
- Saucisses :
  - 1 saucisse de Montbéliard par personne
  - 1 viennoise par personne
  
- 1/2 litre de Riesling
- 1 grosse pomme de terre à chair ferme par personne
- Ne pas saler
- 1 grande cocotte

## Préparation

- 1.** Laver la choucroute = Si on fait la choucroute en septembre: 1 lavage suffit. Si on fait la choucroute en décembre, la laver 2 fois de suite à l'eau. Si on fait la choucroute en mars la laver 3 fois de suite à l'eau... La choucroute étant du chou fermenté, elle est de plus en plus acide avec le temps! Bref, la rincer et bien la presser avec les doigts.
  
- 2.** Mettre 1 oignon émincé et l'ail au fond d'une grande cocotte et faire revenir dans un corps gras (un peu d'huile, saindoux..). Ajouter la moitié de la choucroute bien essorée. Parsemer avec la moitié des baies de genièvre et de carvi. Ajouter par - dessus la palette, le lard fumé. Recouvrir la viande avec le reste de la choucroute puis ajouter l'autre moitié des baies de genièvre, le carvi et la feuille de laurier et mouiller jusqu'à recouvrir la choucroute avec le bouillon et le Riesling et cuire à feu doux 2 h environ.
  
- 3.** Avant la fin de la cuisson (20 à 30 mn), ajouter sous la choucroute des pommes de terre, et déposer sur le dessus les saucisses de Montbéliard et

10mn avant la fin de cuisson les viennoises. (ou vous faites pocher vos saucisses à part dans une casserole).

4. Vous pouvez cuire vos pommes de terre à part, mais personnellement je trouve qu'elles sont meilleures cuites dans la choucroute. Vous pouvez aussi ajouter 1 jambonneau fumé dans la choucroute.

\* "Un petit détail qui donne encore une meilleure choucroute....En fin de cuisson, enlever l'excédent de liquide (que vous réservez dans un récipient si jamais vous réchauffez votre choucroute le lendemain) et remettez sur le feu assez fort pendant 3 à 10 mn. Attention, caraméliser ne veut pas dire brûler !!! Cela caramélisera la choucroute du fond et donnera à l'ensemble ce goût unique des bonnes choucroutes de nos grands-mères."