

Navets salés « Süririwa »

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 1,5 kg de navets salés alsaciens (navets coupés en gros lacets et saumurés comme la choucroute)
- 4-5 pommes de terre à chair ferme
- 1 gros oignon et 3 caïeux d'ail
- graisse d'oie ou saindoux ou huile
- 2 ou 3 verres de vin blanc sec d'Alsace (Riesling ou Sylvaner)
- 1 palette de porc fumée ("schiffala")
- 1 tranche de lard fumé
- sel, poivre, laurier, carvi et baie de genièvre

Préparation de la recette :

Rincer deux ou trois fois les navets salés, bien les presser.

Faire revenir sans brunir dans la graisse d'oie ou saindoux ou huile l'oignon émincé, rajouter les navets, y enfouir le lard et la palette. Rajouter les épices (sel, poivre, laurier, carvi, baie de genièvre) et l'ail.

Verser le vin et de l'eau pour couvrir le tout, porter à ébullition, baisser le feu. Faire mijoter à couvert 1 heure.

Vérifiez que cela n'attache pas.

Rajouter ensuite les pommes de terre épluchées, laisser cuire encore 20 à 30 mn suivant leur grosseur.

Remarques :

Les navets salés sont traités comme la choucroute (c'était une façon de conserver les légumes) et peuvent d'ailleurs être accompagnés des mêmes viandes et saucisses ; on peut aussi rajouter du jambonneau demi-sel (préalablement dessalé). Robuste plat d'hiver, chaleureux, convivial et goûteux !