

## Navets salés «Süri Ruewa» version Tambouilleuse

### Ingrédients pour 3 personnes

- 1 kg de navets salés
- 1 gros oignon + 4 caïeux d'ail
- 10 baies de genièvre + des graines de carvi (2 cuil à café rase environ)
- 1 feuille de laurier + un peu de poivre
- 1 litres ½ de bouillon de volaille environ
- Viande :
  - du porc fumé (filet de Kassler) ou de palette fumée (j'ai remplacé par un jambonneau)
  - 1 morceau de lard fumé environ
- Saucisses :
  - 1 saucisse de Montbéliard par personne
  - 1 viennoise par personne (remplacé par du boudin blanc aux morilles)
- 1 bon verre de Riesling
- 1 grosse pomme de terre à chair ferme par personne
- Ne pas saler
- 1 grande cocotte

### Préparation

1. Rincez les navets sous l'eau.
2. Mettre 1 oignon émincé et les caïeux d'ail au fond d'une grande cocotte et faire revenir dans un corps gras (un peu d'huile, saindoux..). Ajoutez la moitié des navets. Parsemez avec la moitié des baies de genièvre et de carvi. Ajoutez par - dessus le jambonneau, le lard fumé. Recouvrir la viande avec le reste de navets puis ajoutez l'autre moitié des baies de genièvre, le carvi et la feuille de laurier et mouillez jusqu'à recouvrir le tout 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), ajoutez les pommes de terre, et déposez sur le dessus les saucisses de Montbéliard. Poêlez les boudins blancs.
4. Vous pouvez cuire vos pommes de terre à part, mais personnellement je trouve qu'elles sont meilleures cuites avec les navets.