



10 personnes



30 minutes



80 minutes

Choucroute alsacienne

- 2 kg de choucroute
- 1 palette fumée
- 1 kg de lard fumé
- 1 kg de lard à cuire
- 8 saucisses de Montbéliard
- 10 saucisses de Francfort
- 1.5 kg de pommes de terre
- 50 cl de bière blonde
- 50 cl d'eau
- 4 oignons
- 2 échalotes
- 20 baies de genièvre
- 2 CC de baies de coriandre
- 2 CC de cumin

Émincez les oignons et les échalotes puis faites-les dorer dans une cocotte. Déposez dans la cocotte le lard coupé en morceaux. Trempez légèrement la choucroute, prélevez quelques poignées, pressez pour l'essorer et recouvrez le lard. Saupoudrez la moitié des baies et des épices. Ajoutez la palette à la préparation et recouvrez avec le reste du chou, les baies et les épices. Ajoutez la bière et l'eau, fermez la cocotte et laissez cuire 1heure.

Ajoutez les pommes de terre épluchées et laissez cuire 20 minutes environ.

Pendant ce temps, faites cuire les saucisses de Montbéliard et de Francfort. Une fois la cuisson terminée, dressez la choucroute dans un plat.