

Choucroute

Préparation : 25 min

cuisson : 3h 15

personnes : 6

Ingrédients :

- 1.5 kg de choucroute
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 100 g de graisse d'oie
- 2 feuilles de laurier
- 2 clous de girofle
- 50 cl de sylvaner
- 2 jambonneaux
- 2 palettes fumées
- 400g de lard fumé
- 6 grosses pommes de terre
- 12 quenelles de foie
- 6 saucisses de Strasbourg
- sel, poivre

Préparation :

Laver la choucroute à l'eau froide. L'égoutter puis la laver une seconde fois. La presser pour en extraire l'eau.

Dans une cocotte, faire revenir les oignons émincés et la gousse d'ail dans la graisse d'oie préalablement chauffée.

Déposer dans la cocotte la choucroute. Saler. Poivrer. Ajouter les feuilles de laurier et les clous de girofle. Mouiller avec le sylvaner et 25 cl d'eau. Laisser cuire 1 heure à feu moyen.

Mélanger de temps en temps pour que la graisse se répartisse bien.

Ajouter les jambonneaux, la palette fumée ainsi que le lard fumé. Laisser mijoter le tout à feu moyen pendant 1 heure et 30 minutes en veillant à ce qu'il y ait toujours un peu de mouillement.

Éplucher les pommes de terre. Les poser sur la choucroute et laisser cuire encore 20 minutes. Pendant ce temps, faire pocher les quenelles de foie 20 minutes et les saucisses de Strasbourg 5 minutes.

Dresser la choucroute sur un plat bien chaud.

La garnir des morceaux de viande, des quenelles de foie, des saucisses de Strasbourg et des pommes de terre.

Servir chaud.