



LA CHOUCROUTE

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 8 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 1h30

INGREDIENTS

- 2 kg de choucroute
- 2 jambonneaux
- 1 carré salé ou 1/2 épaule fumée
- 300 g de lard fumé,
- 300 g de lard salé,
- 250 g de saucisse blanche
- 8 Montbéliard
- 8 petites saucisses de Strasbourg
- 8 quenelles de foie
- 2 boudins
- 1/2 l de Sylvaner ou Riesling
- 150 g de Saindoux
- 8 pommes de terre
- 1 feuille de laurier
- 3 clous de girofle,
- 8 baies de genièvre
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Sel & poivre

LES ÉTAPES

- Laver la choucroute à plusieurs eaux et bien l'égoutter.
- Dans un faitout allant au four, mettre le saindoux et faire revenir doucement les oignons ciselés.
- Mouiller au vin d'Alsace et eau ou bouillon et y disposer les jambonneaux, le carré salé, le lard fumé et salé.
- Mettre la choucroute au-dessus.
- Saler et poivrer, ajouter les gousses d'ail, clous de girofle, baies de genièvre et feuille de laurier.
- Faire cuire à feu doux pendant 1h30.
- Faire chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg, les Montbéliard et les quenelles de foie. Faire griller la saucisse blanche et les boudins.
- Rectifier l'assaisonnement et dresser la choucroute avec les garnitures disposées autour et dessus.
- Servir à part les pommes nature.

NOTRE SUGGESTION

Accompagnez la choucroute d'un vin blanc d'Alsace évidemment ! Un Riesling, un Sylvaner ou un Pinot Blanc s'accorderont à merveille avec ce plat emblématique.