



LA COMPICHE

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 2h

INGREDIENTS

- 2 kg de chou à Compiche
- 1 palette fumée de 600 gr
- 3 ou 6 saucisses de Montbéliard (en fonction de l'appétit)
- 1 tranche de lard fumé 300 gr
- 6 saucisses de Strasbourg (les fameuses knacks !!)
- 1 gros oignon
- 10 grains de genièvre
- 10 grains de coriandre
- 10 grains de poivre noir
- 2 clous de girofle
- 1 tablette de bouillon
- 75 cl de riesling
- 500 grammes de pommes de terre à chair ferme

LES ÉTAPES

- Bien rincer le chou à l'eau claire 2 à 3 fois et l'essorer avec les mains.
- Faire précuire 20 minutes à l'eau la palette et les montbéliards
- Mettre 1 oignon coupé en 4 au fond d'une grande cocotte et le faire revenir dans un corps gras (un peu d'huile, saindoux..).
- Ajouter la moitié du chou bien essorée. Ajouter par dessus la viande : la palette, le lard fumé, les saucisses fumées de Montbéliard.
- Recouvrir la viande avec le reste du chou et mouiller jusqu'à recouvrir le chou avec moitié eau avec la tablette de bouillon et moitié Riesling.
- Ajouter les grains et clous de girofle dans une étamine et cuire à feu doux 2 h environ.
- Faire cuire les pommes de terre avec la pelure jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Epluchez les et 15 minutes avant la fin de cuisson, glissez les sous le chou pour les réchauffer et leur donner le goût du chou.
- Au même moment, mettez les knacks par-dessus le chou. Attention à ce qu'elles n'éclatent pas.
- Servez en mettant en 1er le chou puis la viande et les pommes de terres par desSus le dôme de chou.

NOTRE SUGGESTION

Associez un vin blanc d'Alsace (Riesling ou Pinot Blanc) avec cette spécialité welche