

Choucroute

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 1/2 kg choucroute fraîche et crue
- 1/2 palette de porc œ sel
- 1 grosse saucisse (mortaud)
- 1 petite saucisse légèrement fumée (montbéliard)
- 1 oignon clouté
- 2 clous de girofle
- 1 douzaine graines de genièvre
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)

La choucroute étant fraîche, il n'est pas nécessaire de la laver. La goûter pour s'en assurer.

Mettre dans une marmite d'eau froide la palette, la couenne et la saucisse fumée. Porter à ébullition et laisser cuire pendant 5 min. Egoutter.

Placer dans une grande cocotte la moitié de la choucroute crue, la palette de porc, la saucisse fumée, l'oignon clouté, les graines de genièvre et le bouquet garni, puis recouvrir avec le reste de choucroute. Mouiller avec assez d'eau pour recouvrir le tout. Couvrir et laisser cuire à feu doux.

Au bout d'environ 1h30 de cuisson, enrouler les saucisses dans la choucroute et continuer la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Servir bien chaud accompagné de pomme de terre nature ou en purée onctueuse.

Classification: Alsace (pays d'origine), porc (plat), hiver (saison), facile (difficulté), 2/3 (toques)

Origine: www.naturosante.com

Date: 08.02.2005

Enregistré par: démo