



## *La choucroute*



*Un grand classique et tant de façon de la préparer suivant les régions !!*

*Voici donc une recette de famille , apprise de Nénenne*

### *Ingrédients :*

<i>La choucroute</i>	<i>Les viandes possibles :</i>
<i>On compte 250 gr crue ce qui équivaut à 200 gr cuite par pers.</i>	<i>On compte une moyenne de 200 gr toutes viandes confondues et 1 à 2 saucisses type francfort par pers.</i>
<i>1 kg de choucroute crue 200 gr d'oignons 1 feuille de laurier 30 baies de genévrier 1 clou de girofle ½ BT de vin blanc sec 200 gr de lard fumé en bloc , la couenne servira de base pour la cuisson . Eau</i>	<i>Jambonneau fumé ou Jarret de porc classique Saucisson polonais , kassler, Montbéliard Lard fumé ou salé Saucisse de Francfort Saucisse fumée Le carré de porc salé ou fumé</i>

### *Préparation :*

*Prendre votre bloc de 200 gr de lard fumé et découper le , c'est cette partie qui sera la base de votre cuisson , un peu de gras dessus est donc recommandé.*

*Détailler vos oignons en fines lamelles comme la choucroute.*

*Tailler le lard fumé en morceau de 2 sur 2 cm.*

*Dans une casserole ou une cocotte ( assez grande ) faire chauffer les couennes de lard fumé pour extraire la matière grasse.*

*Faire suer les oignons , ajouter les lardons et cuire légèrement ,incorporer la choucroute , mélanger le tout. Ajouter genévrier, laurier , clou de girofle, mouiller avec le vin blanc et ajuster avec de l'eau pour que le liquide arrive à mi-hauteur. Cuire 10 min à couvert .*

*Incorporer les viandes sauf les saucisses de francfort qui seront ajouter en fin de cuisson.*

*Faire cuire à feu doux 3 h à couvert , mélanger quelques fois durant cette période.*

*Les saucisses de francfort seront posées sur la choucroute , et chauffer durant 10 à 15 min , à couvert. C'est prêt vous pouvez servir.*

Conseils-Infos :

*La quantité de viande reste à l'appréciation de chacun , car seul vous connaissez vos mangeurs.*

*Le vin blanc peut-être remplacé par l'équivalent en bière blonde.*

*Certains cuisent des pommes de terre en même temps dans la choucroute , perso je préfère de loin une bonne purée maison .*

*S'il en reste , elle ne sera que meilleure le lendemain , et elle peut même être congelée en portion.*

*Il est aussi de tradition de manger de la choucroute , le 1<sup>er</sup> Janvier , elle a un effet nettoyant pour votre foie , après les excès des fêtes de fin d'année.*