



VIANDES

CHOUCROUTE

Préparation : 20 min

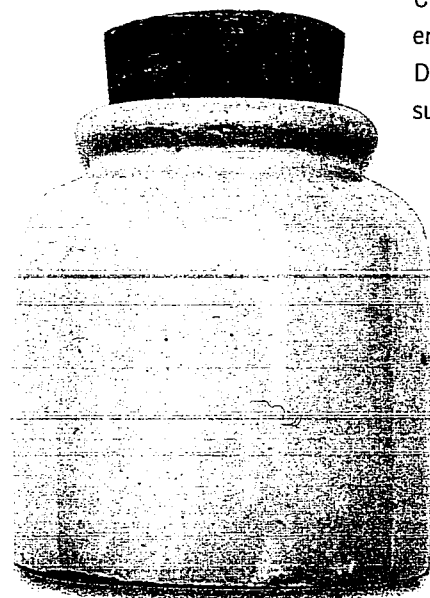
Cuisson : 3 h

Pour 4 personnes

1 kg de choucroute crue
1 oignon
10 baies de genièvre
1 cuil. à café de graines de cumin
2 clous de girofle
75 cl de riesling
ou autre vin blanc sec d'Alsace
80 g de saindoux
Sel, poivre

Pour la garniture :

1 beau jarret de porc demi-sel
500 g de lard fumé
600 g de filet de porc fumé
4 saucisses de Montbéliard
6 pommes de terre



1 Mettez à dessaler le jarret dans un grand saladier rempli d'eau.

2 Rincez la choucroute à l'eau froide plusieurs fois, puis pressez-la entre vos mains de manière à en exprimer toute l'eau.

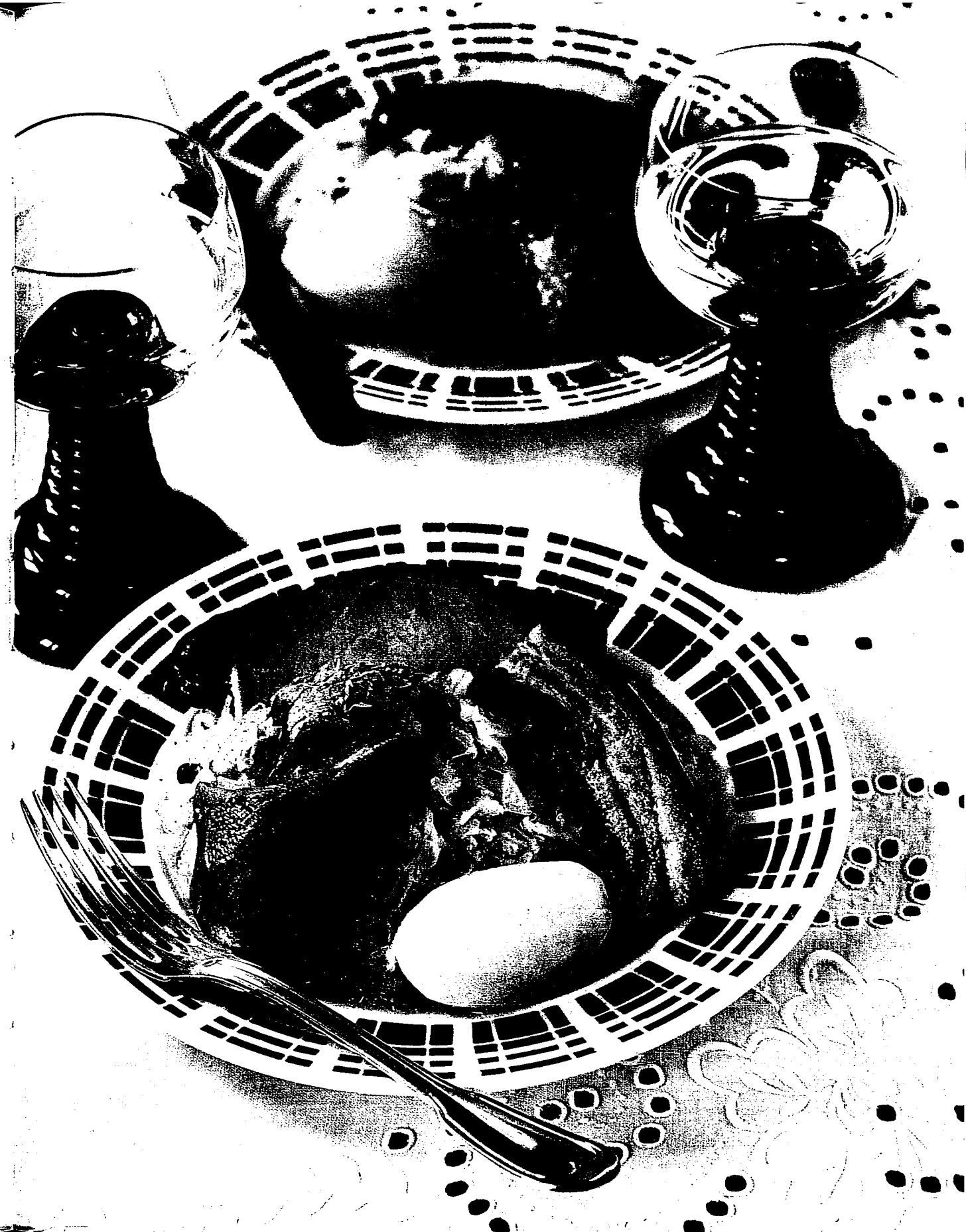
3 Mettez à fondre le saindoux dans une cocotte et faites-y revenir l'oignon pelé et émincé. Ajoutez la choucroute, les baies de genièvre, le cumin et les clous de girofle.

Mouillez avec le vin blanc, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 1 heure 30 à feu doux.

4 Enfouissez le jarret de porc, le lard fumé et le filet de porc dans la choucroute et laissez cuire à feu doux encore 1 heure 30. Ajoutez du vin blanc si nécessaire. Environ 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les saucisses de Montbéliard. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau 20 minutes.

5 Disposez la choucroute sur un plat de présentation préchauffé. Coupez le filet de porc et le lard en tranches et le jarret en morceaux.

Disposez les viandes, les saucisses et les pommes de terre sur la choucroute et servez avec de la moutarde et du raifort.



© 2014 Édition du Club France Loisirs.

Éditions France Loisirs
123, boulevard de Grenelle
75015 Paris
www.franceloisirs.com

Conception, rédaction des recettes et stylisme : Ulrike Skadow
Photographies: Nicolas Leser
Direction éditoriale : Isabelle Schonhaber
Édition : Sylviane Amey et Julie Légère, assistées de Océane Monange
Conception et réalisation graphiques, recherches iconographiques : Claude Lieber
Photogravure : IPR Gentilly

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite
sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit,
y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire,
sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

ISBN : 978-2-298-06097-3
N° édition : 68939
Dépôt légal : décembre 2013

Imprimé en Italie par N.I.I.A.G, décembre 2013

ULRIKE SKADOW

LES BONS PETITS PLATS DU DIMANCHE

PHOTOGRAPHIES
NICOLAS LESER

