

Choucroute Alsacienne Traditionnelle

Ingrédients :

- 1 kg de choucroute (cruie) -+ 3 pers
- Rincer la choucroute à l'eau avant cuisson si vous la préférez moins aigre
- 1 bonne cuillère de Saindoux
- Un peu de poivre (! pas de sel, les viandes s'en chargent)
- 5 ou 6 baies de genévrier (suivant les goûts on peut ajouter clou de girofle, laurier, thym...)
- Viandes Salées / Fumées au choix (Lard, Saucisses de Francfort, saucisson Polonais, petit jambonneau...)
- 1 bon verre de Vin blanc sec
- Pommes de terre pour l'accompagnement (au choix : en purée, grenaille, au four...)

Préparation :

*Mettre la cocotte sur feu doux et mettre dedans le saindoux.

*Ajouter la choucroute, le verre de vin blanc, un peu de poivre, les baies de genévrier & autre suivant vos goûts, le lard, les autres viandes (pour les saucissons Polonais, les mettre en entier ou en rondelles) et juste un peu avant de servir, mettre les saucisses de Francfort (si on les met trop tôt, elles éclatent)

*Mélanger régulièrement et laisser cuire (pendant environs 2 ou 3h, toujours à feu doux).

*Cuire les pommes de terre.

*Servir avec purée ou pomme de terre persillée et une moutarde à l'ancienne

