

# Choucroute à la bière de Gembloux, Côte de porc à l'ancienne légèrement saumurée

## Ingrédients :

- 1 kg de choucroute (cruie) -+ 3 pers
- 1 bouteille de bière de Gembloux (33cl)
- Un peu de poivre (! pas de sel)
- 1 pomme de terre (pour enlever l'acidité)
- 5 ou 6 baies de genévrier (suivant les goûts on peut ajouter clou de girofle, laurier...)
- 1 Pincée d'origan, 2 feuilles de laurier
- 1 Cuillère à café de poudre de jus de veau
- 2.5 Cuillère à café de cassonade brune
- 1 cuillère de Saindoux
- Pommes de terre pour l'accompagnement (au choix : en purée, grenaille, au four...)

## Pour la viande :

- 2 Côtes de porc 1.5 cm d'épaisseur, coupées à l'ancienne
- Gros sel marin
- Herbe de Provence, poivre du moulin

## Préparation :

\*Mettre du Saindoux dans une cocotte, sur feu doux.

\*Ajouter la choucroute, la bière de Gembloux , un peu de poivre, les baies de genévrier & autre suivant vos goûts, une pomme de terre épluchée (au départ cela va sembler fade mais l'assaisonnement se fait au fur et à mesure de la cuisson), mélanger régulièrement et laisser cuire (pendant environs 2 ou 3h, toujours à feu doux).

\*Assaisonner les côtes de porc des deux côtés, puis les couvrir de gros sel marin 2h, rincer et sécher.

On peut également fumer 30 minutes les côtes (facultatif)

Pour la cuisson, bien les colorer des deux côtés, à la poêle, puis finir la cuisson sur le chou (une dizaine de minutes)

\*Cuire les pommes de terre pour l'accompagnement

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



