

Choucroute facile



★★★★★ 5/5 18 votes



par CuisineAZ.com

La choucroute est un plat typique d'Alsace qui peut effrayer les cuisiniers amateurs par son apparente complexité. Pourtant, il est relativement simple de réaliser une choucroute savoureuse sans aucune connaissance particulière en cuisine et avec peu de temps. Découvrez ici une recette de choucroute alsacienne facile que n'importe qui peut réaliser sans que la moutarde ne lui monte au nez.

4 Personne(s)

20 min

35 min



€ 24

Facile

INGRÉDIENTS

4 saucisses de Strasbourg (ou de Francfort)

1 saucisse de Lyon

1/2 palette de porc fumée

1/2 palette demi sel

200 g de poitrine demi sel

750 g de choucroute cuite au saindoux et au vin blanc

600 g de pommes de terre

1 oignon

1 gousse d'ail

5 cl de vin blanc sec

1,5 l d'eau

2 branches de thym,

2 feuilles de laurier

2 clous de girofle

1 c. à soupe de baies de genièvre

sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Commencez par peler l'ail et l'oignon, et par piquer ce dernier avec les clous de girofle puis placez-les dans le fond d'une marmite, d'une cocotte ou d'un grand faitout, et ajoutez le thym, le laurier et les baies de genièvre. Arrosez avec l'eau, couvrez, et portez à ébullition.

ÉTAPE 2

Dans un premier temps, plongez d'abord les palettes, les poitrines, fumées et salées et les saucisses dans l'eau de cuisson. Après 15 min de cuisson à couvert et à petits frémissements, ajoutez dans un second temps les saucisses de Francfort, puis laissez cuire le tout pendant environ 5 min avant d'arrêter la cuisson.

ÉTAPE 3

Pendant la cuisson des viandes, pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans une seconde marmite remplie d'eau bouillante salée. Dès qu'elles sont cuites (mais pas trop molles quand même), égouttez-les et gardez-les au chaud. Réchauffez pour finir la choucroute au saindoux dans une grande casserole ou une sauteuse, en y ajoutant le vin blanc (de préférence du riesling).

ÉTAPE 4

Au moment de servir, étalez la choucroute par dessus un grand plat légèrement creux, puis recouvrez-la avec les pommes de terres entières, les saucisses entières et les viandes tranchées. Dégustez bien chaud avec de la moutarde ou du raifort.

© cuisineaz.com