



choucroute couleur d'automne

Ingrédients :

(pour 6 personnes)

2 kg de chou rouge

3 oignons

3 carottes

8 pommes de terre

8 saucisses de Strasbourg

1 saucisson fumé à cuire

1 jambonneau

700 g de palette de porc fumé

500 g de lard maigre demi-sel

700 g de carré de porc salé

3 gousses d'ail

1 feuille de laurier

1 c à soupe de baies de genièvre

3 clous de girofle

1 c à café de grains de poivre

1 bouteille de vin d'Alsace

½ litre de bouillon de volaille

120 g de graisse d'oie

sel

- Coupez le chou rouge en fine lamelles et mettez à tremper en saumure (12h).
- Lavez la choucroute à l'eau froide jusqu'à obtenir une eau claire, puis égouttez en pressant pour éliminer toute l'eau.
- Faites blanchir 5 mn dans de l'eau bouillante palette, jambonneau, lard et carré de porc. Rincez à l'eau froide et égouttez.
- Avec un morceau de gaze, faites un baluchon contenant genièvre, clous de girofle, gousses d'ail pelées et laurier.
- Faites revenir 3 mn les oignons émincés dans la graisse d'oie sans les laisser se colorer.
- Ajoutez la choucroute en l'aérant avec une fourchette
- Déposez au centre le baluchon d'aromates et les carottes pelées, puis arrosez de vin de de bouillon de légumes et mélangez.
- Répartissez le jambonneau et la palette dans la choucroute et couvrez hermétiquement pour une cuisson 30 mn à feu très doux.
- Ajoutez le lard et le carré de porc au milieu de la choucroute et poursuivez la cuisson 1h30, en arrosant d'un peu d'eau si nécessaire (conservez toujours un peu de liquide dans le fond de la casserole).
- Piquez le saucisson avec une fourchette et enfouissez-le dans la choucroute.
- Déposez les pommes de terre pelées sur le chou et poursuivez la cuisson 1h.
- Faites pocher les saucisses de Strasbourg 2 mn dans de l'eau frémissante.
- Dresser la choucroute en dôme dans un plat de service et répartissez autour les viandes, saucisses et pommes de terre.