

Choucroute garnie



Temps de préparation : **10 minutes**

Temps total : **1 heure**

Portions **4 portions**

1. 796 ml (28 onces) de choucroute commerciale
2. 4 saucisses européennes fraîches Oktoberfest
3. 1 oignon haché
4. 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
5. 250 ml (1 tasse) de vin blanc
6. Au goût, sel et poivre

Méthode

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon pendant 3 à 4 minutes.
3. Ajouter les saucisses et les faire dorer pendant 3 à 4 minutes. Pendant ce temps, déposer la choucroute dans un plat allant au four. Mouiller avec le vin blanc.
4. Ajouter les saucisses sur le dessus de la choucroute. Assaisonner au goût.
5. Recouvrir d'un papier d'aluminium et laisser cuire au four pendant 60 minutes.

Suggestion d'accompagnement: Chabrol blanc