

CHOUCROUTE À LA BIÈRE GARNIE

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de choucroute crue
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 6 tranches de bacon coupés en lardons
- 18 oz (500 g) de soc de porc roulé désossé
- 18 oz (500 g) de jambon fumé
- 4 saucisses allemande ou au choix (Weissurst, bierwurst ,bratwurst)
- 4 saucisses knackwurst
- 1 oignon émincé
- 2 tasses (500 ml) de bière allemande ou autres
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1 pomme fruit râpée
- 8 à 12 baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- 2 à 3 branches de thym frais (1 pincée sec)
- 2 gousses d'ail hachées
- Sel et poivre
- 8 pommes de terre



Méthode

Laver à l'eau la choucroute crue à plusieurs reprises, l'égoutter et la presser pour en extraire le plus de liquide possible.

Chauffer l'huile dans une grande casserole, faire suer les lardons de bacon environ une à deux minutes, ajouter l'oignon émincé et poursuivre la cuisson deux minutes sans coloration. Ajouter la choucroute et bien mélanger. Mouiller avec la bière et l'eau et porter à ébullition, réduire le feu. Ajouter l'ail, les baies de genièvre, feuille de laurier, le thym, la pomme râpée, saler peu et poivrer. Déposer dans le fond le soc de porc, le jambon et recouvrir de choucroute.

Couvrir et mettre au four à 350F à cuire 1 heure.

Cuire les pommes de terre à l'eau salé, mi- cuisson seulement.

Pocher les saucisses si elles sont crues et non les cuites.

Après 1 heure de cuisson de la choucroute, ajouter les saucisses et les pommes de terre, couvrir cuire 1/2 heure à couvert au four.

Dressage

Retirer les viandes de la casserole et les trancher. Retirer baies de genièvre, feuilles de laurier et le thym.

Verser la choucroute dans un plat de service et déposer les viandes tranchées, les saucisses et les pommes de terre.



Chef C. Croze