

CHOUCROUTE GARNIE A L'ALSACIENNE ***Pour 8 personnes***

Ingrédients :

- 2 kg de choucroute crue
- 8 belles pommes de terre
- 1 jambonneau salé
- 1kg de palette ou d'échine fumée
- 250 g de lard salé
- 250 g de lard fumé
- 4 paires de saucisses de Strasbourg
- 2 paires de Montbéliardes ou à défaut une saucisse de Morteau,
- 1 à 2 feuilles de Laurier, 3 clous de girofle, 8 à 10 baies de genièvre, cummin , graines de coriandre, poivre du moulin, sel.
- 2 gros oignons + 3 belles gousses d'ail
- 1/2 l de Riesling (ou éventuellement Edelzwicker)
- 1/4 l d'eau ou de bouillon
- beurre ou huile de cuisson

1. Lavez la Choucroute à plusieurs eaux (3 à 4 fois) puis essorez la bien avec les mains.
2. Dans une grande cocotte allant au four, mettre un peu de beurre ou d'huile et faire revenir très doucement les oignons émincés.
3. Disposez le jambonneau, la viande fumée et le lard et répartissez la choucroute dessus avec les gousses d'ail écrasées, les clous de girofle, les baies de genièvre, le cummin, les graines de coriandre, sel, poivre et feuilles de laurier.
4. Mouiller au Riesling ou à l'Edelzwicker plus l'eau ou le bouillon.
5. Fermer la cocotte et enfourner pour 1h30 à feu doux (maxi 180°).
6. 30mn avant la fin de la cuisson, rajoutez les Montbéliardes (ou Morteau) en ayant pris soin de perforer la peau et profitez en pour rectifier l'assaisonnement .
7. Faire cuire les pommes de terre à la vapeur.
8. Juste avant le service, réchauffer les saucisses de Strasbourg dans une casserole d'eau (départ à froid) en arrêtant impérativement avant l'ébullition.
9. Après la cuisson, sortir les viandes et le lard, rectifier l'assaisonnement de la choucroute puis dresser la sur un plat en disposant autour : viandes, lards et saucisses. Les Pommes de Terre se servent à part.

Mes petits « trucs » :

- *Pour éliminer toute acidité de la choucroute, vous pouvez la blanchir brièvement après l'avoir lavée.*
- *Si après cuisson, il reste trop de liquide dans la choucroute, récupérer le maximum de jus de cuisson et faite le réduire, puis verser le sur la choucroute que vous aurez gardée au chaud entre-temps.*