

Fées Mains by Marjorie



Choucroute Alsacienne :

Les ingrédients pour 6 personnes : 1,5kg de choucroute crue – 1 oignon – 12 pommes de terre – 500g de lard fumé – 1 palette fumée (ou non) – 6 saucisses de Strasbourg – 5 clous de girofle – 10 baies de genièvre – 50cl de vin blanc sec d'Alsace – 100g de saindoux ou de graisse d'oie – sel – poivre

Rincer la choucroute à l'eau froide, l'égoutter et la faire blanchir en la mettant à chauffer dans une casserole d'eau. Lorsque l'écume remonte à la surface, égoutter la choucroute puis la passer sous l'eau froide. L'égoutter et la presser entre les mains.

Dans la cocotte-minute, faire fondre le saindoux ou la graisse d'oie avec l'oignon émincé. Ajouter quelques clous de girofle et baies de genièvre puis déposer la moitié de la choucroute essorée. Ajouter le lard fumé et la palette coupée en deux puis recouvrir avec le reste de choucroute, de clous de girofle et de baies de genièvre. Saler et poivrer puis ajouter le vin blanc.

Fermer la cocotte-minute et laisser cuire environ 35mn à partir de la montée en pression.

Passé ce temps, stopper la cuisson et faire tomber la pression avant d'ouvrir la cocotte-minute pour ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en quartiers.

Refermer la cocotte-minute et laisser cuire 10mn à partir de la montée en pression.

Pendant ce temps, déposer les saucisses dans une casserole d'eau froide et les faire chauffer environ 10mn. Servir la choucroute, les pommes de terre, les saucisses et les viandes découpées.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>