

La Choucroute

Le chou : On peut le "blanchir" pour enlever son acidité, en le plongeant dans de l'eau bouillante et le retirer dès l'ébullition, l'égoutter, le goûter, renouveler l'opération si encore trop acide ou le cuisiner.

Cuisson : 1h30 avec une cocotte minute ou 3h pour une autre cocotte. Si 3h de cuisson, il faut dessaler la viande (palette et jambonneau) pendant 12h dans de l'eau froide qu'il faudra changer 3 ou 4 fois.

- Dans la cocotte faire revenir la viande (palette fumée, jambonneau et poitrine fumée) avec un peu de matière grasse.
- Retirer la viande puis verser un verre de vin blanc (Sylvaner ou Riesling) dans la cocotte.
- Ajouter la choucroute puis la viande.
- Fermer la cocotte et laisser cuire .
- Faire cuire les saucisses à cuire dans l'eau bouillante pendant 30mn.
- Pour les 6 knacks ; faire chauffer de l'eau dans une casserole ; à ébullition, éteindre le gaz et mettre les saucisses dedans, puis mettre un couvercle pendant 15mn.
- Faire cuire des pommes de terre vapeur pour accompagner votre choucroute.

On peut remplacer le verre de vin blanc par un verre de bière si on préfère manger la choucroute avec de la bière.

Pour les indécis on peut remplacer le verre de vin blanc par un verre d'eau, comme ceci on peut manger la choucroute avec du vin blanc ou de la bière.

La choucroute est un plat qui se prépare la veille (les saucisses et les knacks sont à préparer le jour du repas ainsi que les pommes de terre.)