



## Choucroute garnie à l'Alsacienne

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 40 minutes.

**Temps de cuisson :** 90 minutes.

**Ingédients :** 1.2 kg de choucroute 1 jambonneau 500 g de carré salé ou ½ épaule fumée 150 g de lard fumé 150 g de lard salé 150 g de saucisse blanche 2 saucisses de Montbéliard 2 petites saucisses de Strasbourg 1 feuille de laurier, 2 clous de girofle, 4 baies de genièvre 1 oignon, 1 gousse d'ail 40 cl de Sylvaner ou de Riesling 15 cl d'eau ou de bouillon 50 g de saindoux 4 pommes de terre Sel, poivre

**Descriptif global :** Rincer la choucroute et bien l'égoutter.

**Etape 1 :** Dans un faitout allant au four, mettre le saindoux et faire revenir doucement les oignons ciselés.

**Etape 2 :** Mouiller au vin d'Alsace et eau ou bouillon et y disposer les jambonneaux, le carré salé, le lard fumé et salé. Mettre la choucroute au-dessus.

**Etape 3 :** Saler et poivrer, ajouter la gousse d'ail, clous de girofle, baies de genièvre et feuille de laurier. Mettre le couvercle. Faire cuire à feu doux (180°C) pendant 1 h 30.

**Etape 4 :** Faire chauffer dans l'eau les saucisses de Strasbourg, les saucisses de Montbéliard. Faire griller la saucisse blanche.

**Etape 5 :** Rectifier l'assaisonnement et dresser la choucroute avec les garnitures disposées autour et dessus. Servir à part les pommes de terre nature.