

Choucroute

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Choucroute crue	1,2 kg	1,6 kg
Lard fumé	300 g	400 g
Lard frais	250 g	300 g
Oignon	1	1
Vin blanc d'Alsace	20 cl	30 cl
Eau	10 cl	15 cl
Saucisses de Francfort	6	8
Tranches de saucisson à l'ail	6	8
Pommes de terre	6	8
Baies de genièvre	-	-
Huile d'olive	1 filet	1 filet
Clous de girofle	2	2
Sel, poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Égouttez bien la choucroute crue et disposez-la dans votre cocotte.
- 2 - Ajoutez les baies de genièvre, le vin et l'eau.
- 3 - Piquez la moitié de l'oignon avec le(s) clou(s) de girofle et posez-le sur la choucroute.
- 4 - Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en quatre et un filet d'huile d'olive.
- 5 - Salez, poivrez (facultatif).
- 6 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson de la choucroute :

	60 mn	1h15 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini

- 1 - Ouvrir la cocotte, retirez l'oignon et mélangez votre choucroute.
- 2 - Déposez le lard sur les pommes de terre et ajoutez les saucisses de Francfort et les rondelles de saucisson à l'ail.
- 3 - Fermez la cocotte.

Temps de cuisson de la viande :

	50 mn	60 mn
Inversion*	25 mn	30 mn
HAUT :	Maxi 5 mn puis Mini	Maxi 5 mn puis Mini
BAS :	Maxi 5 mn puis Mini	Maxi 5 mn puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7