



Porc

Choucroute garnie



2h40 **40 min** **2h** **0** **909**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation

- 1 Mettre une cocotte remplie d'eau à chauffer, porter à ébullition.
- 2 Quand l'eau bout, plonger les saucisses, la poitrine et la palette de porc, les laisser cuire pendant cinq minutes.
- 3 Les retirer de la cocotte et les égoutter.
- 4 Rincer la choucroute.
- 5 Il faut renouveler l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 6 Eplucher l'oignon et le couper en fines lamelles.
- 7 Peler l'ail.
- 8 Déposer une grande marmite sur le feu.
- 9 Ajouter la graisse d'oie et faire chauffer sur feu moyen.
- 10 Mettre les oignons, les faire revenir pendant quelques instants dans la graisse.
- 11 Ajouter l'ail et le vin blanc.
- 12 Presser la moitié de la choucroute entre les mains, la mettre dans la marmite.
- 13 Ajouter la moitié des baies de genièvre, la moitié du poivre et le laurier.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la charcuterie

2 unité(s) entière(s)
Saucisse(s) de Francfort
1 **Saucisse(s) de Morteau**
1 unité(s) entière(s)
Palette de porc
200 g **Poitrine de porc fumée**

Ingrédients pour la choucroute

1.2 kg **Choucroute**
6 **Pomme(s) de terre**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 feuille(s) **Laurier**
1 c. à soupe **Baies de genièvre**
1 c. à soupe **Poivre noir**
50 cl **Vin blanc**
40 g **Graisse d'oie**

- 14** Presser l'autre moitié de la choucroute afin d'en ôter l'eau, l'ajouter au contenu de la marmite.
- 15** Ajouter l'autre moitié des baies de genièvre et le reste du poivre.
- 16** Ne pas saler, la choucroute l'est déjà.
- 17** Ajouter un petit peu d'eau, couvrir et baisser le feu. Laisser cuire pendant une heure.

Étape 2

Finition

- 1** Au bout d'une heure, ajouter la palette de porc.
- 2** Continuer la cuisson pendant une demi-heure environ.
- 3** Ajouter les saucisses et la poitrine, continuer la cuisson pendant encore une demi-heure.
- 4** Si la choucroute attache ou paraît un peu sèche, ajouter un peu d'eau.
- 5** Eplucher les pommes de terre, les faire cuire pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- 6** Egoutter les pommes de terre, les ajouter sur la choucroute.
- 7** Servir chaud.