

# Choucroute au Riesling

6 personnes



1 kg 5 de choucroute crue (+/- 300 gr par personne)  
4 oignons  
600 gr de lard fumé  
600 gr de lard frais (si lard salé le dessaler et le blanchir)  
1 jambonneau ou 500 gr de rôti de porc fumé ou de la palette fumée  
4 saucisses de Montbéliard  
1 saucisse de Morteau  
6 saucisses de Strasbourg  
6 pommes de terre à chair ferme  
4 à 5 feuilles de laurier  
25 à 30 baies de Genièvre  
2 à 3 gousses d'ail  
Sel, poivre, coriandre,  
Quelques clous de girofle  
50 cl de Riesling  
2 bouillons de volailles dégraissés  
Eau

## Préparation :

1. Lavez votre choucroute 2 à 3 fois dans l'eau froide et faites-la blanchir (la plonger 1 à 2 mn dans l'eau bouillante rafraîchir). Bien l'essorer et l'éparpiller sur un torchon propre pour l'assaisonner sel, poivre, coriandre
2. Dans une cocotte déposez sur une barde de lard, un « lit » de choucroute.
3. Ajoutez un lit d'oignon.
4. Posez votre jarret (ou palette fumée, ou rôti de porc fumé ou jambonneau...) et votre lard.
5. Recouvrez d'un peu de choucroute.
6. Déposez vos saucisses de Montbéliard coupées en 3 et la saucisse de Morteau en tranches
7. Couvrez avec le reste de choucroute.
8. Versez la bouteille de Riesling et ajoutez de l'eau pour couvrir la choucroute.
9. Ajoutez deux bouillons de volaille dégraissés, quelques clous de girofle, 2 à 3 gousses d'ail ainsi que vos feuilles de laurier sans oublier les baies de genièvre.
10. Laissez cuire 2h à feu doux.
11. 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez vos pommes de terre coupées en quartier dans la cocotte
12. 10 mn avant la fin de la cuisson, posez vos saucisses à chauffer. (saucisse de Strasbourg)
13. Une fois la cuisson terminée présentez votre choucroute au milieu d'un plat et la viande autours et dessus.

Vous pouvez cuire vos pommes de terre à part ainsi que vos saucisses à chauffer.

On peut également y ajouter un cervelas