



Porc

Choucroute à la bière



4h30 **40 min** **3h40** **10 min** **1076**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Ingrédients pour la choucroute

- 1 Disposer la choucroute dans une passoire, la laver à deux ou trois reprises.
- 2 Égoutter le chou en le pressant entre les mains afin d'en faire sortir un maximum d'eau.
- 3 Éplucher et émincer les oignons avec un couteau éminceur, les mettre dans un faitout.
- 4 Ajouter la graisse de canard et faire revenir les oignons pendant 1 minute, en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
- 5 Ajouter les lardons, les faire revenir avec les oignons, en mélangeant régulièrement.
- 6 Ajouter la choucroute en l'aérant avec les mains.
- 7 Ensuite verser la bière, ajouter les baies de genièvre, le poivre et les feuilles de laurier.
- 8 Mélanger et ajouter la palette de porc.
- 9 Couvrir le faitout avec un couvercle et laisser mijoter pendant 3 heures.

Étape 2

Préparation de la charcuterie et des pommes de

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la choucroute

1 kg **Choucroute**
800 g **Palette de porc**
1 litre(s) **Bière**
12 **Pomme(s) de terre**
100 g **Lardon(s)**
2 **Oignon(s)**
2 feuille(s) **Laurier**
20 g **Graisse de canard**
1 **Baies de genièvre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la charcuterie

1 **Saucisse(s) de Lyon
(cervelas)**
2 **Saucisse(s) de
Strasbourg**
2 **Saucisse(s) de
Montbéliard**

terre

- 1 Réchauffer éventuellement la choucroute dans le faitout et assaisonner de sel.
- 2 Éplucher les pommes de terre, les couper en deux avec un couteau d'office, ou les laisser entières selon leur taille.
- 3 Ajouter les pommes de terre à la choucroute et les faire cuire pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 4 Entre-temps, couper le cervelas en tranches et couper éventuellement les autres saucisses en deux si elles sont trop grandes.
- 5 Ajouter la charcuterie à la choucroute et laisser mijoter le tout pendant 20 minutes.
- 6 Au bout de ce temps, ôter le faitout du feu et laisser reposer la choucroute pendant 10 minutes avant de la servir.

Étape 3

Dressage

- 1 Couper la palette en tranches et réserver.
- 2 Dresser la choucroute dans un grand plat.
- 3 Disposer la charcuterie et les tranches de palette sur la choucroute et tout autour.
- 4 Servir le plat chaud.