

Recette de Roger FISCHER – Chef de cuisine
Hôtel-Restaurant « STUDERHOF »
68480 BETTLACH
www.studerhof.fr

Choucroute garnie à l'alsacienne



Pour 6 personnes (affamées)

1,5 kg de choucroute crue, fraîche	4 ou 5 graines de coriandre
2 oignons finement hachés	2 clous de girofle
2 gousses d'ail écrasées	poivre
1 cuillerée à soupe de graisse d'oie ou de saindoux	0,5 l de vin blanc (Riesling)
400 g de poitrine fumée en un seul morceau	0,5 l (ou plus) d'eau ou de bouillon
750 g de carré de porc fumé	6 grosses pommes de terre pelées
400 g de lard salé	6 saucisses de Strasbourg (Knacks) ou de Francfort
1 feuille de laurier	3 saucisses de Montbéliard ou autres saucisses fumées
4 baies de genièvre	

Lavez plusieurs fois la choucroute à l'eau froide et égouttez-la. Dans une cocotte allant au four (assez grande pour contenir toute la choucroute avec sa garniture), faites fondre les oignons et l'ail dans le saindoux. Ajoutez la moitié de la choucroute, la poitrine fumée, le carré de porc et le lard salé. Couvrez avec le reste de choucroute. Ajoutez la feuille de laurier, les baies de genièvre, les graines de coriandre et les clous de girofle, assaisonnez bien, mouillez avec le vin et l'eau (ou le bouillon) et amenez doucement à ébullition.

Retirez du feu et faites cuire au four à 180°C (th.4) pendant 1 heure 30 à 2 heures. Rajoutez de l'eau ou du bouillon si le liquide s'évapore trop rapidement. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres. Piquez les saucisses à la fourchette et réchauffez-les dans une casserole d'eau chaude. Ne laissez pas bouillir : cela ferait éclater les saucisses. Disposez la choucroute sur un grand plat de service chaud. Coupez les viandes en tranches et disposez- les avec les saucisses et les pommes de terre sur la choucroute. Servez avec de la moutarde et un bon Riesling.