

Torchichou Surkrutstrohleime



Recette sans difficulté à la portée de tous mais la préparation est un peu longue, bon marché

Laver la choucroute dans de l'eau tiède. La mettre dans une casserole avec une quantité d'eau suffisante pour recouvrir en totalité le chou. Ajouter une cuillère à café de carvi et faire mijoter pendant 35 minutes. Verser le chou dans une passoire, laisser égoutter et refroidir. Rassembler le chou sur une planche à découper et le couper tous les centimètres pour raccourcir la coupe originelle.

Pendant ce temps faire cuire 3 ou 4 pommes de terre de taille moyenne et en faire une purée. Dans une jatte mettre les pommes de terre en purée, 1 œuf, le chou, 1 œuf, une cuillère bien pleine de farine, et une cuillère à café bien pleine de crème épaisse, persil plat haché, sel et poivre et laisser intimement mélanger le tout, laisser reposer 30 minutes pour laisser le temps à la farine de gonfler..

Au bout de ce temps, dans une poêle à l'huile bien chaude déposer une cuillère à soupe de cet appareil, l'aplatir à la cuillère et laisser frire jusqu'à coloration, retourner jusqu'à coloration de l'autre face et servir.

Astuces :

- le chou peu se cuire bien à l'avance, la veille par exemple,
- en lieu et place de la purée maison l'on peut utiliser de la purée mousseline,
- comme le carvi est carminatif l'on a le droit d'en abuser.

Se marie bien avec une palette à la diable, une saucisse à frire, du boudin noir, un Kastler, du gibier.

J'ai servi avec le met un Sylvaner de la région de Barr.

Ingrédients pour 4 personnes :

150 g de choucroute crue
1 cuillère à café de carvi
3 ou 4 pommes de terre de taille moyenne
1 œuf
1 cuillère à soupe de farine

1 cuillère à café de crème épaisse
Persil plat haché
Sel, poivre
Huile d'arachide pour la friture