



Choucroute alsacienne

26/01/2016 à 14h08

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1h20

Pour 10 personne(s)

Ingrédients :

- 2 kg de choucroute
- 3 ou 4 oignons
- 1 ou 2 échalotes
- 1 vingtaine de baies de genièvre
- 2 cuillères à café de baies de coriandre
- 2 cuillères à café de cumin (ou carvi)
- 1 peu de poivre
- sel
- 1 palette fumée
- 1 kg de lard à cuire
- 1 douzaine de viennoises
- 8 montbéliards
- 1,5 kg de pommes de terre
- 1/2 l de bière blonde
- 1/2 l d'eau

Préparation :

- Préparez les ingrédients sur le plan de travail. Émincez les oignons et les échalotes ;
- Faites blondir oignons et échalotes dans une graisse au choix. Faites réduire le feu sous la cocotte et déposez, dans le fond, le lard coupé en morceaux ;
- Donnez un petit bain rapide à la choucroute. Prélevez quelques poignées, pressez pour l'essorer et recouvrez le lard. Répartissez également la moitié des baies et des épices. Ajoutez la palette au milieu de ce nid de choucroute et recouvrez avec le reste du chou, des épices et des baies ;
- Ajoutez la bière, l'eau et fermez la cocotte. N'oubliez pas la soupape. Laissez cuire 1 heure après les premiers chuchotements ;
- Après 1 heure, arrêtez la cuisson. Ajoutez les pommes de terre épluchées (on peut les saler légèrement) et refermez aussitôt. Laissez cuire environ 20 minutes selon la grosseur des pommes de terre ;
- Pendant ce temps, faites cuire les saucisses à l'eau. Comptez une dizaine de minutes pour un montbéliard, à peine la moitié pour une saucisse viennoise, dans l'eau frémissante. Une fois la cuisson terminée, composez le plat de manière à facilement servir un peu de tout. Dégustez aussitôt ou déposez dans un endroit frais et réchauffez au moment dans un four bien chaud pour faire bouillonner le jus.