

MA  
CHOUCHOUTE !



La  
Choucroute

d'Alsace IGP

100% terroir

100% saveur

## LA CHOUCRUTE D'ALSACE IGP : UN PRODUIT PREMIUM

La fabrication de la choucroute en Alsace est un savant mélange de traditions et de procédés modernes d'industrialisation.

Pour produire 1 kilo de choucroute, il faut 2 kilos de chou.

Le chou utilisé pour la production de la choucroute d'Alsace IGP est un chou blanc pommé qui pèse au minimum 3 kilos. Le chou fraîchement récolté doit alors être rapidement transformé, car la qualité de la choucroute en dépend. C'est aussi les variétés de choux sélectionnées et récoltées à maturité optimale qui permettent d'obtenir la couleur blanche à jaune clair, caractéristique de la choucroute d'Alsace IGP.

Lors de la préparation du chou, on supprime d'abord les feuilles vertes, on

enlève le trognon, on coupe le chou en fines et longues lanières, puis on ajoute le gros sel avant la mise en cuve. C'est alors que démarre la fermentation entièrement naturelle, à l'issue de laquelle on obtient la choucroute d'Alsace IGP. Cette fermentation peut durer de 2 semaines à 2 mois, selon les conditions météorologiques.

C'est au cours du processus de fermentation que la choucroute d'Alsace IGP acquiert toutes ses spécificités organoleptiques : son goût légèrement acidulé et sa texture légèrement croquante.

La choucroute d'Alsace IGP crue peut subir une étape supplémentaire de cuisson, au cours de laquelle le choucroutier apporte un assaisonnement spécifique, qui rend la choucroute prête à l'emploi.

## LA CHOUCRUTE D'ALSACE IGP : UN LÉGUME BON POUR LA SANTÉ ET FACILE À CUISINER

La choucroute est riche en fibre et en vitamine C, elle est peu acide et peu sucrée et peut s'accommoder de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons de rivières, de volailles et bien sûr de viandes et de charcuteries.

• La choucroute d'Alsace IGP crue se caractérise par :

- une texture légèrement croquante ;
- une couleur blanche à jaune clair ;
- un goût légèrement acidulé ;
- des lanières longues et fines ;

• Légèrement plus tendre, ferme et suave, la choucroute d'Alsace IGP cuite, ayant subi une cuisson après fermentation, présente des caractéristiques similaires.

## L'IGP, GAGE DE QUALITÉ ET D'ORIGINE



### 100% TERROIR

- ✓ La choucroute d'Alsace IGP c'est un terroir favorable à la culture du chou. Il est cultivé sur des sols caractérisés pour garantir une **typicité liée au terroir**
- ✓ Produite en Alsace dans des entreprises familiales depuis plusieurs générations selon un **savoir-faire ancestral totalement préservé**
- ✓ Le maintien de la culture emblématique du chou pour préserver le **paysage caractéristique de la région**
- ✓ Utilisation de variétés de chou blanc pommes spécifiquement sélectionnées et cultivées en Alsace

### 100% SAVEUR

Réputée pour ses **qualités organoleptiques propres** :

- ✓ Lanières longues et fines
- ✓ Texture ferme
- ✓ Couleur blanche à jaune clair
- ✓ Goût légèrement acidulé



### 100% GAGNANT

- ✓ Une **culture raisonnée** dans un souci de préservation de l'environnement
- ✓ Une **garantie de qualité** obtenue par le respect d'un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant
- ✓ La protection européenne du légume emblématique de la région
- ✓ La préservation de toute la filière Choucroute d'Alsace (production de choux et choucroutiers)





## Ceviche de maquereau et poulpe à la Choucroute d'Alsace

par le chef Didier Roeckel du restaurant La Couronne Scherwiller

### Ingrédients :

- Dés de maquereau cru
- Dés de poulpe, cuisson basse température
- Dés d'avocat
- Citron vert, sel, poivre, échalotes, ail, piment de Cayenne, huile d'olive, coriandre fraîche
- Choucroute d'Alsace IGP crue
- Fine tranche de pain et chapelure parfumée à l'huile d'olive, ail
- Chips de choucroute d'Alsace IGP



### Préparation :

- Réaliser votre chapelure « maison » ou optez pour celle du commerce.
- Y ajouter une gousse d'ail et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger afin que ce soit homogène.
- Couper une fine tranche de pain à l'emporte-pièce en prenant soin d'enlever la croûte. La mettre au grille-pain.
- Hacher le poulpe, le maquereau et l'avocat. Assaisonnez à votre convenance.
- Placer quelques lanières de choucroute dans la friteuse - les sortir dès qu'elles sont brunes et croustillantes.

### Montage :

- À l'aide d'un emporte pièce afin que le montage soit propre, disposer au centre d'une assiette, la tranche de pain puis la chapelure parfumée.
- Disposer une fine couche de choucroute crue, puis le mélange poulpe, maquereau et avocat assaisonné.
- Disposer les chips de choucroute tout autour.



## Fleischschnacka à la choucroute "Chouchnacka"

par le chef Daniel Kornacker de l'Auberge Mehrbächel à S' Amarin

### Ingrédients pour 10 personnes :

#### La pâte

- 500 g farine T45
- 5 œufs entiers
- 10 g de sel
- Quelques cuillères à soupe d'eau pour ajuster la consistance.

#### La farce

- 1 kg de viande à choucroute cuite (lard salé, lard fumé et collet)
- 3 gros oignons
- 80 g de persil
- 1 pincée de carvi
- 4 œufs entiers
- 450 g de choucroute d'Alsace IGP cuite égouttée
- Poivre moulu
- 4 viennoises
- 4 saucisses de Montbéliard



### Préparation :

#### Confectionner la pâte à nouilles

- Tamiser la farine directement sur le marbre et la mettre en fontaine.
- Ajouter le sel, l'huile et les œufs (légèrement battus à la fourchette)
- Bien dissoudre le sel avec les œufs
- Incorporer progressivement la farine en commençant par le milieu de la fontaine (ne pas pétrir) et s'arrêter dès que la pâte ne colle plus au plan de travail
- Réserver au frais dans un saladier au moins 30 minutes avant utilisation

#### Confectionner la farce

- Passer au hachoir à viande les viandes, les oignons et le persil
- Couper grossièrement au couteau la choucroute égouttée
- Mélanger le tout en ajoutant les œufs et le poivre moulu

### Montage & cuisson :

- Abaisser un grand rectangle de pâte, y étaler la farce en laissant un bord en haut pour coller le rouleau et un bord en bas pour y placer les saucisses coupées de moitié dans la longueur et assembler (1/2 viennoise contre Montbéliard), puis commencer à rouler l'escargot avec les saucisses au centre.
- Couper des tranches de 3 cm d'épaisseur et les dorer dans une poêle au saindoux, puis pocher 4 minutes dans le bouillon de cuisson des viandes.
- Servir avec une salade verte



## Feuilleté de choucroute d'Alsace, escargots et champignons

par le chef Hopgood Sébastien du Restaurant l'Essentiel à Barr

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g de choucroute d'Alsace IGP cru
- 200 g de pâte feuilletée
- 2 douzaines d'escargots cuits au bouillon
- 250 g de pleurotes
- 250 g de champignons de Paris
- 3 gousses d'ail
- 1 botte de persil plat
- 1 oignon
- 10 cl de riesling
- Graisse d'oie ou autre
- Baies de genièvre
- Clou de girofle
- Raifort d'Alsace râpé
- Crème liquide
- 300 g de mélanges de salades



### Préparation :

- Émincer l'oignon et le faire suer avec la graisse de votre choix
- Ajouter la choucroute légèrement rincée à l'eau froide, le riesling, un clou de girofle, 6 baies de genièvre et laisser cuire une bonne heure puis égoutter.
- Émincer les deux sortes de champignons puis les poêler à l'huile d'olive, saler et poivrer puis ajouter une gousse d'ail écrasée et du persil haché. Bien faire sauter jusqu'à coloration des champignons puis laisser refroidir
- Poêler quelques minutes les escargots avec 2 gousses d'ail écrasées et du persil haché puis les refroidir
- Étaler finement la pâte feuilletée
- Étaler dessus la choucroute puis les champignons et enfin les escargots. Rouler en serrant légèrement comme pour faire un escargot puis poser sur la plaque, dorer au jaune d'œuf et cuire à 180 degré environ 40 minutes
- Mélanger la crème et le raifort, saler et monter pour faire mousser
- Accompagner de salade et servir la mousse de raifort à part



## Okonomiyaki à la choucroute IGP

par Miss Elka

### Ingrédients pour 1 okonomiyaki :

#### Pâte

- 100 g d'eau
- 1 g de dashi
- 75 g de farine
- 1 œuf
- 1 oignon
- 150 g de chou à choucroute d'Alsace IGP
- 3 tranches de lard cru
- Une grosse poignée de katsuobushi
- Mayonnaise (1 jaune d'œuf et de l'huile neutre)

#### Sauce

- 75 g worcestershire
- 115 g de ketchup
- 20 g de sucre brun
- 45 g de miel
- 10 g de sauce de soja
- 20 g de mirin ou saké
- 10 g de vinaigre de riz
- 5 g de féculé de maïs
- 1/2 càc de gingembre en poudre
- 1 càs d'huile tournesol



### Préparation :

#### Sauce

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole, sauf la maïzena, l'huile et le gingembre. Bien mélanger puis ajouter le gingembre en poudre. Incorporer progressivement la féculé de maïs. Porter le mélange à ébullition puis laisser quelques gros bouillons et ajouter l'huile.

#### Okonomiyaki

- Dans un récipient mettre la farine, le dashi et eau. Mélanger la préparation et ajouter l'œuf. Incorporer le chou et l'oignon.
- Déposer la pâte au chou à choucroute d'Alsace IGP dans une poêle bien chaude avec de l'huile de tournesol au fond. Faire cuire à feu moyen.
- Ajouter les tranches de lard sur la galette épaisse puis retourner à l'aide d'une assiette plate. Retourner encore une fois le okonomiyaki (côté lard) pour mettre la sauce avec une cuillère à soupe. Il faut que l'okonomiyaki soit recouvert de sauce. Transvaser sur une assiette puis parsemer de katsuobushi. Enfin, faire des rayures avec de la mayonnaise.



## Maki alsacien à la choucroute IGP et chantilly au Munster

par Letitia du blog Piment Oiseau

### Ingrédients pour 10 maki :

#### Les maki

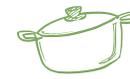
- 100 g de choucroute crue
- 1 petite pomme bio (environ 100 g)
- 2 càc d'huile de colza
- 2 càc de vinaigre
- 1 pincée de graines de carvi
- Poivre du moulin
- 2 feuilles d'algues nori

#### La chantilly au Munster

- 50 g de munster
- 125 ml de crème fleurette
- 1 pincée de sel

### Préparation :

- Couper le munster en dés et le mettre dans une petite casserole avec la crème et un peu de sel. Faites chauffer sur feu doux en remuant, jusqu'à ce que le munster fonde complètement. Verser dans un bol et laisser refroidir. Recouvrir ensuite de film alimentaire et laisser reposer au frais au moins 1h. Fouetter ensuite à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à obtention d'une chantilly épaisse. Réserver au frais.
- Si vous n'aimez pas la saveur puissante de la choucroute, la rincer à l'eau froide puis l'égoutter.
- Râper la pomme sans la peler et la mettre dans un bol avec la choucroute. Ajouter l'huile de colza, le vinaigre, le poivre et les graines de carvi. Mélanger et déposer un petit tas tout le long de vos feuilles de nori et rouler délicatement. Humidifier le bord de la feuille avec de l'eau froide avant de refermer le rouleau. Découper en tronçons avec un couteau bien aiguisé.
- Servir les maki avec un peu de chantilly au Munster et quelques graines de carvi.



## Oeuf de poule à 64°C, effilochée de canard, choucroute grillée, mousseux pommes de terre et huile de truffes

par le chef Brumm Cédric du Restaurant « Le Bois Flotté » à Weenbourg

### Ingrédients pour 10 personnes :

- 4 œufs de poule extra frais
- 2 cuisses de canard confites
- Jus de volaille réduit
- 200g de choucroute d'Alsace IGP cuite
- 10 g de draisse de canard
- 4 tranches de chips de lard fumé
- Herbes : mourons des oiseaux, cerfeuil, roquette, oseille
- Huile de truffes (infusion truffes noires et huile d'olive)

#### Mousseux de pommes de terre

- 150 g de lait
- 50 g d'huile
- 50 g fond blanc de volaille
- 3 g sel
- 200 g de pommes de terre cuites
- PM poivre moulu
- 4 viennoises
- 4 saucisses de Montbéliard

### Préparation :

#### Cuisson des œufs

- Cuire les œufs dans une eau à 64 °C pendant une heure

#### Mousseux

- Porter les liquides à ébullition, verser sur les pommes de terre cuites, assaisonner et mixer le tout finement
- Mettre la masse dans un siphon et injecter une cartouche de gaz

#### Effilochée de canard et choucroute

- Désosser les cuisses de canard et faire chauffer dans le jus de volaille
- Griller la choucroute dans une poêle avec la graisse de canard

### Finition et présentation :

- Cercler la choucroute grillée et l'effilochée de canard, disposer l'œuf dessus, siphonner la mousse pomme de terre autour, parsemer d'herbes, chips de lard et arroser d'huile de truffes





## Rouleaux de choucroute d'Alsace aux légumes de saison

par le chef Daniel Zenner

### Ingrédients pour 6 personnes :

#### Les rouleaux

- 250 g de choucroute crue d'Alsace
- 1 paquet de feuilles de riz de 22 cm de diamètre
- 1/2 poivron rouge coupé en lanières puis blanchi
- 1 concombre
- 1 gros radis blanc
- 1 radis noir
- 1 carotte râpée grossièrement
- Pousses de soja
- Autres légumes de saisons suivant vos envies

#### La sauce

- 4 càs de sauce de soja
- 2 càs d'eau
- 4 càs rase de sucre semoule
- Un soupçon d'ail pilé
- Une belle râpure de gingembre frais
- Une pointe de sauce piment



### Préparation :

- Tremper les feuilles de riz dix secondes dans de l'eau froide. Les laisser ensuite se ramollir sur un torchon propre. Farcir ensuite comme bon vous semble avec la choucroute crue non lavée et les légumes taillé très finement, avec un éplucheur à légume pour les radis et le concombre. Former comme un rouleau de printemps.
- Chauffer le sucre et l'eau puis mélanger tous les ingrédients de la sauce.



## Salade de choucroute, carpaccio de noix de St Jacques au cumbava

par Patrick Fritz de l'Ami Fritz à Otrott

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 Belles noix de St Jacques fraîches
- 300g de choucroute crue d'Alsace
- 1 oignon blanc
- 3 cl vinaigre Melfor
- 10 cl huile d'olive
- 50 g de tomate confites à l'ail et aux herbes
- 30 g échalotes hachées
- 1 cumbava
- Sel de Guérande PM
- Sel fin de mer
- Poivre du moulin PM
- 1 gousse de vanille Bourbon
- Baies roses PM



### Préparation :

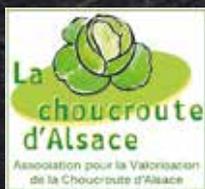
- Blanchir la choucroute 1mn, égoutter, l'étaler sur un plat et assaisonner de vinaigre Melfor, huile d'olive, saler et poivrer, rajouter dés de tomates confites, oignon blanc, échalotes, ciboulette finement hachées.
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire, dresser sur assiette à l'aide d'un cercle rond.
- Couper les noix de St Jacques en fines tranches de 2 mm.
- Faire la marinade. Mélanger l'huile d'olive, le jus et le zeste de cumbava, un peu de sel de Guérande, poivre moulin, et la vanille.
- Mariner les tranches de noix de St Jacques, dresser en rosace sur la salade de choucroute, parsemer de poivre rose et de sel de Guérande en surface.



# BONNE



# DÉGUSTATION !



**AVCA - Association Pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace**

2 rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM

Tél 03.88.19.16.78

mail : [contact@alsace-qualite.com](mailto:contact@alsace-qualite.com)

Source : [www.alsace-qualite.com](http://www.alsace-qualite.com)