



# CHOUCROUTE GARNIE

## PRÉPARATION

- 01** Porter à ébullition 3L d'eau froide, saler et plonger la palette et le jambonneau, laisser mijoter pendant 1h30
- 02** Rincer la choucroute à l'eau froide, puis à l'eau chaude et laisser égoutter.
- 03** Emincer l'oignon et le faire revenir dans le saindoux à feu moyen. Ajouter la moitié de la choucroute, poser le lard dessus, répartir tous les condiments et recouvrir avec le reste de choucroute. Ajouter une louche d'eau de cuisson de la palette et le demi-verre de vin blanc. Laisser mijoter 2h45
- 04** 15 minutes avant la fin de la cuisson, verser 1 verre de vin et poser les saucisses de Montbéliard sur la choucroute. rincer les viennoises à l'eau chaude et les poser également sur la choucroute.
- 05** Dresser la choucroute sur le plat de service, entourée des saucisses, du lard, de la palette et du jambonneau coupés en tranches. Servir avec des pommes de terre

## INGREDIENTS

- 2 kg de choucroute crue
- 1 palette fumée de 1,5kg
- 300g lard frais
- 300g lard fumé
- 8 saucisse viennoises
- 4 saucisses de Montbéliard
- 1 petit jambonneau fumé
- 8 pommes de terre
- 1 c.à.s de saindoux
- 1 oignon
- 2 feuilles de laurier
- Quelques grains de coriandre
- 1 c.à.c de cumin
- 2-3 baies de genièvre
- 1-2 clous de girofle
- 1-2 verre de vin blanc
  
- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 3 heures
- 8 personnes

La Maison de la Choucroute - LE PIC  
67 210 MEISTRATZHEIM  
03 88 69 54 95  
lamaisondelachoucroute@lepic.fr

  
LA MAISON DE LA  
CHOUCROUTE  
Le Pic