



CASSOLETTE DE CHOUCROUTE

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 1 kg de choucroute cuisinée
 - 2 saucisses de Montbéliard
 - 100 g de petites pommes de terre à chair ferme
 - 1 botte de petits oignons
 - 150 g de champignons de Paris frais
 - 1 carotte
 - 60 g de beurre
 - 20 g de sucre semoule
 - Quelques clous de girofle
 - 1 bouquet garni
 - Poivre du moulin
 - 1 verre de vin blanc sec
 - 1 verre d'eau
-
- 4 personnes
 - 20 min de préparation
 - 20 min de cuisson

01 • Dans une cocotte, à feu doux, faire blondir le beurre et colorer les oignons avec le sucre pendant 5 mn environ.

02 • Poivrer, parfumer de quelques clous de girofle, arroser du verre de vin blanc et du verre d'eau.

03 • Fermer la cocotte avec son couvercle et cuire à four chaud (thermostat 6 - 180°C) pendant 20 mn.

04 • Pendant ce temps, plonger les pommes de terre et la carotte dans l'eau bouillante salée et cuire « al dente » (elles doivent se détacher de la pointe du couteau avec un peu de difficulté).

05 • Puis, dans la cocotte, ajouter la choucroute cuisinée, les champignons coupés en deux dans le sens de la hauteur, le bouquet garni, les pommes de terre coupées en deux, la carotte coupée en dés et les saucisses.

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

