



INGREDIENTS

- 1kg de choucroute cuisée
 - 8 gambas
 - 1 tranche de poitrine fumée
 - 1/2 oignon, 1/2 gousse d'ail
 - 1 carotte, 1/4 de céleri-rave
 - 1/2 poivron rouge
 - 1 courgette
 - 1/4 citron confit
 - 1/2 bouquet de coriandre
 - Thym, huile olive
 - 1 cube de bouillon de volaille
 - Coriandre en grains & poivre
-
- Temps de préparation: 10 min
 - Temps de cuisson: 20 min
 - 4 personnes

CHOUROUTE EN BARIGOULE & GAMBAS

PRÉPARATION

- 01** Emincer finement l'oignon et l'ail, les faire revenir dans de l'huile d'olive pour qu'ils deviennent translucides.
- 02** Ajouter la tranche de poitrine coupée finement, le thym et quelques grains de coriandre.
- 03** Dans l'ordre, tailler en petits dés et ajouter dans la casserole au fur et à mesure: carotte, céleri rave, poivron et courgette.
- 04** Tailler le citron confit de la même manière et en réserver la moitié, l'autre à ajouter dans la casserole.
- 05** Laisser cuire 5 min. Ajouter le cube de bouillon et mouiller avec de l'eau à hauteur; ajouter la choucroute et laisser cuire 10 min.
- 06** Faire revenir les gambas dans une poêle et servir.