



INGREDIENTS

- 400 g de choucroute crue
- 1/4 de munster
- 10 cl de vinaigre de cidre (ou melfor original ou melfor cannelle/cardamomes)
- 1/2 cuillère à café de graines de cumin
- Pour la mostarda :
 - 125 g de sucre semoule
 - 1 cuillère 1/2 de moutarde forte
 - 1 dl de vinaigre de cidre
 - Fruits confits : 1 ou 2 cerises confites, 1 clémentine confite, 2 cuillères à café de poire ou figue et 2 cuillères à café de kiwis confits coupés en petits dés
- 4 personnes
- Temps de préparation: 15 min

CHOUCROUTE À LA MOSTARDA & AU MUNSTER

PRÉPARATION

- 01** Verser les graines de cumin dans le vinaigre de cidre ou le melfor pour les ramollir.
- 02** Couper le munster en dés et l'assaisonner avec le vinaigre de cidre ou le melfor au cumin.
- 03** Préparer la mostarda :
Porter doucement à ébullition le sucre semoule et le vinaigre; Laisser cuire environ 15 mn en surveillant attentivement la progression de la cuisson ; Votre sirop est prêt quand vous pouvez former une goutte ;
Ajouter la moutarde et mélanger ;
Rajouter les fruits confits
- 04** Presser la choucroute crue pour la débarrasser de sa saumure. La démêler rapidement et l'assaisonner de la mostarda. Ajouter le munster assaisonné.