



CREME DE CHOUCROUTE

PRÉPARATION

INGREDIENTS

- 200 grs de choucroute cuite
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 25 cl de crème

01 Faire bouillir le tout.
Assaisonner et poivre.

02 Mixer le tout.

Recette du chef Ernest SCHAETZEL
de l'hôtel-restaurant *L'Hostellerie des
Châteaux d'Ottrott*

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

