



# 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](mailto:lamaisondelachoucroute@lepic.fr)

