

Choucroute garnie

1 livre de choucroute crue par personne

Indispensables

Du lard maigre fumé coupé en tranches de 1 cm
^{une épaule de porc fumée}
Du saucisson de Mortau

Des saucisses de Frankfort cuites 10 min. dans de
l'eau frémissante et ajoutées au dernier
moment - 1 ou 2 par personne

Des saucisses de Montbéliard - 1 pour 2

Des couennes - Des pommes de terre -

Du genièvre, du poivre en grains (un vingtaine de
Vin blanc 2 clous - 1 oignon - 1 petite feuille laurier ^{chaque})

Bière 1/2 litre thym - 3 grains ail - 1 pomme (pâté)

Facultatifs :

Côtes ou filet de porc fumés

Echine de porc fumé (excellent)

Des gendarmes - 1 pour 2 ou 3

~~Eto~~ Surtout ne pas saler.

Faire bouillir un grand faitout d'eau ; y jeter
la choucroute, la remuer. Au premier bouillon,
retirer du feu, égoutter et presser la choucroute
pour la débarrasser de toute l'eau.

Prendre une grande cocotte ; tapisser le fond avec
les couennes, mettre 2 cuillères à soupe de graisse
d'oe.

Poser ensuite ^{1 petite feuille laurier 2 clous de girofle 1 petit oignon 1 brin de thym à 3 grains d'ail} sur un lit de choucroute, quelques grains
de poivre et de genièvre, des tranches de lard fumé
l'épaule fumée, des gendarmes (éventuellement)

Recouvrir d'une couche de choucroute ; à nouveau
poser des grains de poivre et de genièvre, des tranches
de lard fumé, des gendarmes (éventuellement)

Finir par une couche de choucroute, des grains
de poivre et genièvre. Arroser absol de genièvre

Mouiller de vin blanc et de bière à peu près jusqu'à mi-hauteur. Laisser cuire à feu très doux environ 3 h.

En cours de cuisson (1 h. avant la fin) enfourer dans la choucroute le saucisson et les saucisses de Montbéliard.

Parallèlement faire cuire ^{presque entièrement} l'eau salée les pommes de terre et les ajouter sur le dessus de la choucroute afin qu'elles se parfument. Si on a choisi de servir des côtes ou du jambon ou de l'échine de porc fumés les ajouter au-dessus de la choucroute 5 minutes avant la fin de la cuisson.

On peut ajouter à la fin 1 verre à liqueur de vrai ^{whisky} Pour servir, couper les gendarmes en 3 morceaux chacun, les montbéliard en 2 morceaux, découper l'épaule et disposer le tout ^{compris les Francfort} sur 2 ou 3 plats.

Essai: alcool de genièvre pour remplacer le ^{whisky} (T.B)

Cocotte orable (la grande)

3 kg de choucroute + lard + 1 jarret