



Porc

# Choucroute garnie



**2h40**

TEMPS TOTAL

**40 min**

PRÉPARATION

**2h**

CUISON

**0**

REPOS

**909**

CALORIES

## Étape 1

### Préparation

- 1 Mettre une cocotte remplie d'eau à chauffer, porter à ébullition.
- 2 Quand l'eau bout, plonger les saucisses, la poitrine et la palette de porc, les laisser cuire pendant cinq minutes.
- 3 Les retirer de la cocotte et les égoutter.
- 4 Rincer la choucroute.
- 5 Il faut renouveler l'opération jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 6 Eplucher l'oignon et le couper en fines lamelles.
- 7 Peler l'ail.
- 8 Déposer une grande marmite sur le feu.
- 9 Ajouter la graisse d'oie et faire chauffer sur feu moyen.
- 10 Mettre les oignons, les faire revenir pendant quelques instants dans la graisse.
- 11 Ajouter l'ail et le vin blanc.
- 12 Presser la moitié de la choucroute entre les mains, la mettre dans la marmite.
- 13 Ajouter la moitié des baies de genièvre, la moitié du poivre et le laurier.

Ingrédients  
pour **6** personnes

### Ingrédients pour la charcuterie

2 unité(s) entière(s)  
**Saucisse(s) de Francfort**  
1 **Saucisse(s) de Morteau**  
1 unité(s) entière(s)  
**Palette de porc**  
200 g **Poitrine de porc fumée**

### Ingrédients pour la choucroute

1.2 kg **Choucroute**  
6 **Pomme(s) de terre**  
1 **Oignon(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 feuille(s) **Laurier**  
1 c. à soupe **Baies de genièvre**  
1 c. à soupe **Poivre noir**  
50 cl **Vin blanc**  
40 g **Graisse d'oie**

- 14 Presser l'autre moitié de la choucroute afin d'en ôter l'eau, l'ajouter au contenu de la marmite.
- 15 Ajouter l'autre moitié des baies de genièvre et le reste du poivre.
- 16 Ne pas saler, la choucroute l'est déjà.
- 17 Ajouter un petit peu d'eau, couvrir et baisser le feu. Laisser cuire pendant une heure.

## Étape 2

### Finition

- 1 Au bout d'une heure, ajouter la palette de porc.
- 2 Continuer la cuisson pendant une demi-heure environ.
- 3 Ajouter les saucisses et la poitrine, continuer la cuisson pendant encore une demi-heure.
- 4 Si la choucroute attache ou paraît un peu sèche, ajouter un peu d'eau.
- 5 Eplucher les pommes de terre, les faire cuire pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- 6 Egoutter les pommes de terre, les ajouter sur la choucroute.
- 7 Servir chaud.