

LA CHOUCROUTE

PAR JEAN-PHILIPPE AESCHBACHER



Ingrédients pour une dizaine de convives

2,5-3 kg de choucroute

3-4 bières artisanales

Cumin

1 bajoue

Côlines

Cou fumé

Lard

Saucisses d'Ajoie

} *Compter 100 g de viande par personne au total*

Pommes de terre à volonté

Préparation

Prévoir un temps de cuisson total de 4 heures !

Mettre la choucroute dans la casserole. Ajouter une bonne poignée de cumin, 3 bières de 33cl et de l'eau jusqu'à couvrir la choucroute. Ajouter la bajoue, couvrir. Cuire pendant 2h à feu doux. La bajoue va fondre dans la choucroute et lui apporter sa saveur.

Ajouter le morceau de cou fumé, le lard et les côlines qui amèneront du goût grâce à l'os. Couvrir à nouveau et remettre à cuire pour 1h30.

Parallèlement, peler les pommes de terre et les cuire 40 minutes dans l'eau salée.

Mettre les saucisses d'Ajoie dans la choucroute (au besoin retirer d'abord les autres morceaux de viande pour qu'elles baignent bien dans le chou), cuire encore 30 minutes.

10 minutes avant la fin, retirer toute la viande sauf les saucisses et la bajoue qui s'est défaits au fond. Réserver dans un plat afin que le jus sorte avant de couper les différents morceaux.

Servir avec les pommes de terre.

Remarque

La choucroute est excellente réchauffée ! N'ayez donc pas peur d'en faire trop, vous pourrez en faire un prochain repas en réchauffant le tout (pommes de terre comprises) dans une seule casserole.