



# CHAUD DEVANT

## **Recette de la choucroute maison**

### Ingrédients pour 6 personnes :

1 chou blanc d'environ 1kg 1/2  
Baies de genièvres  
Cumin  
Sel

### Recette

Retirer les feuilles du chou et les réserver. Retirer le trognon et couper le chou en deux ou en quatre afin de bien pouvoir le râper en lanières d'environ 2mm d'épaisseur.

Dans un grand bol, malaxer le chou dans lequel vous avez ajouté du sel, jusqu'à ce que le liquide recouvre le chou.

Ajouter les baies de genièvre, et le cumin. Il est possible d'y verser un peu de vin blanc ou de la bière.

Recouvrir le tout avec les feuilles de chou que vous avez réservé. Enfin poser une assiette ou un sachet plastique rempli d'eau qui va recouvrir la choucroute. Laisser fermenter 3 semaines dans un endroit à 18° et à l'abri de la lumière. Tous les 3 jours environ, soulever l'assiette afin de laisser s'échapper le gaz. Après 3 semaines, vous pouvez transvaser la choucroute dans des bocaux stériles et garder la choucroute au frais.

Il existe des pots en grès spécifiquement destinés à la réalisation de la choucroute maison, avec une fermeture qui permet au gaz de s'échapper normalement sans que l'oxygène n'entre dans le pot.

Ne reste plus qu'à inviter les amis et la famille pour la dégustation de cette véritable choucroute maison...

\*\*\*\*\*