

# CHOUCROUTE TRADITIONNELLE



**PERSONNES : 6**



**PRÉPARATION : 30 mn**



**CUISSON : 90 mn**



**REPOS : 0 mn**



**TEMPS TOTAL : 120 mn**

1,5 kg de choucroute crue  
un morceau de poitrine  
fraîche  
un morceau de poitrine  
fumée  
3 saucisses de Morteau  
6 saucisses de Francfort  
un petit jarret  
2 à 3 pommes de terre  
par personne  
1 litre de bière

1. Tapiser le fond d'une cocotte en fonte des 2 morceaux de poitrine, coté couenne. Disposer la moitié de la choucroute, parsemer de quelques baies de genièvre, d'une feuille de laurier, de sel et de poivre.
2. Mettre les viandes (poitrine, saucisses de Morteau, jarret) par dessus et ajouter le reste de la choucroute.
3. Mouiller le tout avec de la bière. Couvrir avec du papier cuisson, mettre le couvercle, et cuire 1h30 à 200°C.
4. Faire chauffer les saucisses de Francfort au bain-marie et cuire les pommes de terre à part.

**Pour finir... Servir avec un riesling ou une bonne bière blonde.**

