

Choucroute garnie aux pommes de terre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 90 mn

Dégustez ce plat du terroir bien chaud, avec le restant du vin d'Alsace.

Ingrédients

- 1 choucroute crue
- 4 saucisses fumées
- lard fumé en tranches
- pommes de terre épluchées et lavées
- 1 litre de vin blanc d'alsace
- huile d'olive
- épices de votre choix - clous de girofle, poivre vert...
- 2 feuilles de laurier
- sel

Préparation

- 1 Rincez la choucroute crue plusieurs fois à l'eau claire, puis laissez-le cuire dans une cocotte avec le lard en tranches, les saucisses coupées en tronçons et un fond d'huile d'olive.
- 2 Versez le vin blanc et ajoutez les épices, le laurier et un peu de sel.
- 3 Laissez cuire une bonne heure à feu très doux, puis incorporez les pommes de terre coupées en dés.
- 4 Comptez 45 minutes de cuisson supplémentaire.

Proposé par

33gourmande

Retrouvez Marie-Claude sur son [blog "33gourmande"](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

