

Choucroute à ma façon avec purée



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 90 mn

Je cuisine la choucroute la veille, elle n'en est que meilleure...

Ingrédients

- 1 kg de choucroute - cuite
- 1 jambonneau - cuit
- 2 saucisses de francfort
- 2 saucissons fumés
- 2 saucissons polonais
- 2 saucisses fraîches
- 2 tranches épaisses de porc fumé
- 1 morceau de lard fumé
- 1 oignon - piqué de clous de girofle
- 10 baies de genévrier
- 2 feuilles de laurier
- 50 cl de vin blanc sec
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Dans une grande casserole, faites fondre un peu de beurre, déposez le lard coupé en morceaux, une partie de la choucroute, le jambonneau, une partie des saucisses, les baies de genévrier, le laurier et l'oignon, poivrez .
- 2 Ajoutez le reste de la choucroute, les saucisses et tranches de porc fumé. le vin blanc sec, du poivre et laissez cuire doucement pendant 1 heure.
- 3 Le lendemain, réchauffez pendant 30 minutes, le temps de préparer votre purée de pommes de terre.
- 4 Servir bien chaud avec un verre de vin blanc.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

