

Choucroute de Siam



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Habituellement, la tradition veut que la choucroute soit préparée avec du chou. Mais en faisant des recherches pour savoir comment cuisiner mes 2 dernières courges de Siam, j'ai lu qu'elles pouvaient servir à préparer une très bonne choucroute... J'ai été très intriguée... et me suis lancée !

Ingrédients

- 1 courge de siam - ou 2 selon la taille
- 1 barquette de lardons fumés
- baies de genièvre
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 1 oignon - piqué de 2 clous de girofle
- 2 carottes
- 2 saucisses diots
- 2 boudins blancs - ou autre charcuterie
- 2 verres de vin blanc sec
- sel
- poivre du moulin
- huile d'olive
- pommes de terre

Préparation

- 1 Couper la courge de Siam en deux. Enlever les pépins avec une cuillère (j'ai utilisé une cuillère à évider le melon).
- 2 La placer côté chair dans un plat avec un peu d'eau salée au fond et la faire cuire 10 minutes au micro-ondes.
- 3 Laisser un peu refroidir et avec une fourchette, gratter délicatement l'intérieur de la courge pour enlever les filaments. Les égoutter.
- 4 Dans une cocotte en fonte, faire revenir les lardons. Ajouter la chair de la courge, les baies de genièvre, les feuilles de laurier, l'oignon piqué de 2 clous de girofle, les carottes épluchées et coupées en dés. Saler et poivrer le tout.
- 5 Sur le dessus, poser les boudins blancs et les saucisses Diots. Ajouter le vin blanc. Laisser mijoter doucement pendant 20 minutes.
- 6 Ajouter les pommes de terre épluchées et laisser cuire 1/4 d'heure. Vérifier l'assaisonnement.
- 7 Servir bien chaud. C'est une très belle façon de cuisiner cette courge. Nous avons vraiment apprécié!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

