

## Choucroute des trois frontières



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 3 h

*Pourquoi "choucroute des trois frontières" ? Simplement parce que c'est la recette qui se transmet de générations en générations dans le pays des trois frontières... du côté de Kerling-les-Sierck, village situé en France près du Luxembourg et de l'Allemagne.*

### Ingrédients

- 2 kg de choucroute
- 1 jambonneau demi sel
- 400 g de palette fumée
- 150 g de poitrine fumée
- 4 saucisses à cuire
- 4 viennoises
- 1 morceau de saucisse à l'ail
- 100 g de graisse de canard
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de vin de moselle
- pommes de terre
- 1 bouquet garni (thym, sauge, laurier)
- baies de genièvre
- clous de girofle
- poivre en grains
- pour la finition :
  - 2 pommes de terre
  - 3 gousses d'ail
  - 30 g de beurre
  - 5 cl de vinaigre de vin

### Préparation

- 1 Lavez, essorez et faites blanchir la choucroute. Pelez, lavez et émincez l'oignon et les gousses d'ail. Pelez et lavez les pommes de terre. Faites revenir doucement l'oignon dans un peu de graisse de canard.
- 2 Ajoutez l'ail émincé. Remuez. Versez le vin blanc ainsi que 2 litres de bouillon de volaille. Mettez le bouquet garni, les baies de genièvre, le poivre en grain et les clous de girofle.
- 3 Posez, alors, la choucroute sur cette préparation. Enfin posez toutes les viandes par-dessus. Portez à ébullition et laissez cuire sur feu doux.
- 4 Au bout d'une heure de cuisson, sortez les saucisses. Au bout de 2 heures de cuisson sortez la poitrine fumée Enfin, au bout de 2 heures 30 sortez la palette et le jambonneau.
- 5 Ajoutez les pommes de terre et laissez encore cuire 30 minutes. En tout vous avez une cuisson de 3 heures.
- 6 Pour la finition! Râpez les pommes de terre que vous avez gardé pour la finition. Ajoutez-les à la choucroute. Faites revenir l'ail dans un peu de beurre. Ajoutez le vinaigre et laissez cuire pendant quelques minutes. Ajoutez cette réduction à la choucroute. Remuez.
- 7 Une fois que vos pommes de terre sont cuites, réservez-les et remettez toutes les viandes dans la cocotte! Ajoutez-y la saucisse à l'ail coupée en rondelles et les viennoises. Juste le temps de les réchauffer.
- 8 La réduction d'ail et de vinaigre parfume et donne un peu plus de caractère à cette délicieuse choucroute!
- 9 Il n'y a plus qu'à présenter la choucroute dans un plat et à se mettre à table. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

