

# Choucroute garnie

 par personne ➔ 25 minutes de  
préparation ➔ 2 heure 10 de  
cuisson ➔ Pour 4 personnes

- 600 g de choucroute crue 
- 1 oignon 
- 100 g de lard maigre
- 10 cl de vin blanc (Riesling)
- 1 feuille de laurier
- 6 baies de genièvre
- 6 grains de poivre
- 2 cc de graines de cumin
- 2 cc de graines de coriandre
- 2 clous de girofle
- 1 gousse d'ail 
- 200 g de palette fumée
- 4 petites pommes de terre (200 g) 
- 160 g de saucisses de Strasbourg maigres

(saucisses de vienne pour remplacer les saucisses de Strasbourg)

**1** Rincez la choucroute à l'eau froide à deux reprises. Égouttez et séchez-la. Dans une cocotte, faites suer l'oignon dans le lard. Ajoutez la choucroute, mouillez avec le vin et 8 cl d'eau. Glissez les condiments et aromates dans la choucroute. Ajoutez l'ail pelé et la palette coupée en morceaux. Couvrez et laissez cuire pendant environ 2 heures. Vérifiez régulièrement la cuisson de la palette et sortez les morceaux au fur et à mesure de leur cuisson.

**2** Versez un peu plus d'eau s'il n'y a pas assez de liquide de cuisson. 30 minutes avant la fin de la cuisson, épluchez les pommes de terre, coupez-les en quartiers et disposez-les sur la choucroute.

**3** À part, faites chauffer les saucisses dans de l'eau à la limite de l'ébullition. Dans un grand plat, déposez la choucroute, présentez la viande, les saucisses coupées en morceaux et les pommes de terre.