Choucroute garnie aux saucisses de Montbéliard

La choucroute au vin blanc, garnie de saucisses de Montbéliard.

La choucroute garnie est le plat de fête de l'Alsace et de la Franche-Comté. Ici, une choucroute cuisinée qui mijote avec de la poitrine de porc, du laurier et un verre de Riesling, servie avec des saucisses de Montbéliard IGP fumées au bois de résineux et des pommes de terre vapeur.



Pour 10 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 1 h 15 | Facile

Dans votre pack

Saucisses de Montbéliard IGP, paquet de 10	1 × paquet de 10 saucisses de Montbéliard (≈ 1,7 kg)
Choucroute cuisinée avec lardons 4/4	4 pièce
Poitrine de porc Bleu Blanc Cœur	600 g
Pomme de terre Monalisa	2 kg
Laurier	1 botte

À prévoir à la maison

Un verre de riesling, quelques baies de genièvre, moutarde.

Allergènes

Sulfites (vin, choucroute), moutarde.

La recette

1. Rincez légèrement la choucroute si vous la préférez moins acide.
2. Faites revenir la poitrine en morceaux dans une cocotte, ajoutez la choucroute, le laurier, le genièvre et le Riesling.
3. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes à feu doux.
4. Piquez les saucisses de Montbéliard et ajoutez-les sur la choucroute pour les 25 dernières minutes, avec les pommes de terre épluchées.
5. Servez bien chaud avec de la moutarde.

Le mot du marchand

Piquez les saucisses de Montbéliard avant cuisson : elles n'éclateront pas.

À table avec : *Un Riesling ou un Sylvaner d'Alsace.*