Choucroute alsacienne à la Moutarde

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h30

Ingrédients :

- *1,5kg de chou à choucroute crue soit 250g par personne*
- *3 oignons*
- *3 saucisses de Montbéliard*
- *6 saucisses de Strasbourg*
- *225g de poitrine fumée*
- *500 g de rôti de porc fumé, type Kassler ou de palette fumée*
- *900g pommes de terre*
- *1 bouquet garni*
- *1 bouteille de Riesling*
- *5 c. à s. d'huile*
- *2 clous de girofle*
- *15 baies de genièvre*
- *Moutarde douce d'Alsace, à la Bière ou au Riesling*
- *Sel et poivre*

Etapes :

- Dans une grande marmite, faire bouillir une grande quantité d'eau. Plonger le chou cru et laisser cuire pendant 10 minutes. Après cuisson, essorer le chou dans un linge.
- Dans une cocotte, mettre l'huile et faire fondre les oignons.
- Ajouter la choucroute, la poitrine fumée, le rôti de porc, les clous de girofle, les baies de genièvre, le bouquet garni.
- Verser la bouteille de Riesling. Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feux doux pendant 1h00.
- Après 1h00 de cuisson, ajouter les saucisses de Montbéliard en les incorporant dans la choucroute. Laisser cuire pendant 10 minutes.
- Après 10 minutes de cuisson, ajouter les saucisses de Strasbourg puis laisser cuire à nouveau pendant 10 minutes.
- Séparément, faire cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 20 minutes.
- Avant la fin de cuisson, ajouter sous la choucroute les pommes de terre cuites. La choucroute est prête à servir !
- Accompagner les viandes de Moutarde d'Alsace de votre choix, à la Bière ou au Riesling.