

Mangez du porc, la choucroute de Maxime Lépante

écrit par Christine Tasin | 16 février 2013



Pour 6 personnes,

1,500 kg de choucroute crue

(viande obligatoirement du lard, 3 sortes de viandes et 3 sortes de saucisses dans la tradition alsacienne)

1 palette fumée

des tranches épaisses de lard, moitié lard fumé moitié lard salé

du côtelé (plac de côtes) ou du jambonneau, ou du carré de côtes ou de la bajoue fumée

saucisses de Montbéliard, ou lorraines ou francforts ou morteaux

saucisses de Strasbourg

knacks

2 oignons

1 échalote

Clous de girofle, baies de genièvre, de coriandre, une feuille de laurier

bouillon de boeuf

riesling(environ un-demi litre voire plus)

environ un demi litre de bouillon de boeuf

Laver la choucroute à l'eau froide et la laisser dans l'eau froide la nuit précédant la cuisson et bien l'essorer (ou bien la blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante, préférence de Christine Tasin).

Mettre au fond d'une terrine allant au four la moitié de la choucroute, ajouter oignon et échalotes émincés revenus à la graisse d'oie, baies de genièvre, baies de coriandre, laurier, clous de girofle... Inutile de saler.

Ajouter sur la choucroute la viande de porc, le lardet les saucisses à cuire

Mettre sur la viande le reste de choucroute

Arroser le tout largement de moitié bouillon de boeuf et de moitié riesling

Couvrir la terrine et porter à ébullition à feu vif puis cuire 3 à 4 heures à feu doux en vérifiant qu'il y a assez de liquide et en ajoutant du vin si besoin. 170° thermostat 6

Faire cuire encore une heure à feu doux.

Ajouter les pommes de terre épluchées au-dessus de tout , faire cuire encore une heure à feu doux.

Cuire les saucisses de Strasbourg et les knacks à part dans l'eau frémissante 5 minutes, puis les ajouter au-dessus de la choucroute, elles finiront de cuire dans la terrine.

Bon appétit, à accompagner d'un bon riesling aminer grand cru.

Maxime Lépante, diplômé es sciences choucroutiques