

# 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