



Choucroute à la bière

Informations

Personnes : **4 personnes**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **2 heures**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 kg de choucroute crue
- 1,5 kg de palette de porc fumée
- 400 g de poitrine fumée
- 1 cervelas de 400 g
- 6 saucisses de Francfort
- 75 cl de bière blonde
- 100 g de saindoux
- 2 oignons
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 6 pommes de terre à chair ferme
- 2 clous de girofle
- 1 cuil. à café de poivre en grains
- 1 cuil. à café de baie de genièvre
- 1/2 cuil. à café de cumin
- gros sel

Préparation

Préparation

1. Lavez la choucroute à deux reprises puis essorer-la.
2. Mettez ensemble dans une mousseline les épices, les gousses d'ail pelées et la carotte coupée en morceaux.
3. Dans une grande cocotte, faites suer les oignons pelés et émincés avec le saindoux puis ajoutez la moitié de la choucroute, la mousseline d'épices, la poitrine fumée et la palette. Recouvrez avec le reste de choucroute. Salez légèrement et mouillez avec la bière. Couvrez et laissez cuire 2 h à feu doux.
4. Faites cuire les pommes de terre pelées dans de l'eau salée.
5. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez le cervelas puis 15 min avant, les saucisses de Francfort.
6. Retirez la mousseline d'épices, dressez la choucroute sur un grand plat chaud avec la palette, la poitrine, le cervelas coupé en tranches, les saucisses de Francfort et les pommes de terre. Servez bien chaud accompagné de moutarde forte et de raifort.

[Recette de Cuisine Actuelle](#)