

Choucroute pour les amis



“ Le WE dernier, nous avons eu la chance de recevoir, sur Strasbourg, six amis sudistes. Au menu, une choucroute préparée grâce à la recette de tata Marie-Thérèse. Elle a été préparée avec amour par mon homme dans l'immense faitout de la Poterie Friedmann de Soufflenheim offert par les cousins lors de notre arrivée sur Strasbourg, il y plus de deux ans. ”

Les Ingrédients :

(Pour 12 personnes) :

- 2,5 kg de [chou](#) à choucroute cru
- 1 belle palette de porc fumée et salée
- 1 jarret de porc
- 400 g de lard fumé
- 800 g de carré de porc salé
- 6 paires de knacks
- 6 saucisses de Montbéliard
- 12 quenelles de foie (facultatif)
- 12 baies de genévrier
- 24 baies de coriandre
- 2 à 4 pincées de graines de cumin
- 1 branche de [thym](#)
- 12 clous de girofle
- 2 feuilles de [laurier](#)
- 2 petits [oignons](#) ou [échalotes](#)
- 1 à 2 gousse(s) d'[ail](#)
- Huile d'olive (graisse d'oie ou saindoux)
- 1½ verre de Riesling ou de bière
- ¼ à ½ de litre d'eau
- Sel et poivre
- 8 à 12 [pommes de terre](#) à chair fermes

Les Étapes :

Première étape de cuisson – Le matin même (pour une dégustation le soir même) ou la veille au soir (pour une dégustation le lendemain midi) :

Rincez le chou à l'eau froide... ici une seule fois... puisqu'on aime le goût aigre du chou dans la choucroute. Par contre, le chou devient de plus en plus aigre (acide) au fur et à mesure de la saison. Il peut donc être nécessaire de le rincer plusieurs fois. Égouttez-le puis pressez-le afin d'en extraire le maximum d'eau.

Coupez les oignons ou les échalotes et mettez-les dans le fait-tout avec l'huile d'olive (la graisse d'oie ou le saindoux). Enfouez le fait-tout au four, à 180-200°C.

Une fois les oignons ou échalotes devenus translucides (sans coloration), ajoutez la choucroute que vous effilocherez afin de la rendre moins compacte. Ajoutez les feuilles de laurier, le mélange de graines et les gousses d'ail. Poivrez. Mélangez et mouillez afin d'avoir environ 5 cm d'eau dans le fond du fait-tout. Couvrez puis enfournez à 200°C pendant une quinzaine de minutes. Réduisez la température du four à 180°C puis laissez cuire une bonne heure. Testez la cuisson du chou. Remuez et ré-enfournez le temps que le chou devienne tendre et translucide. Une fois le chou cuit, ajoutez le lard fumé et le carré salé. Laissez cuire pendant au moins 1h30 en prenant soin d'ajouter de l'eau si nécessaire ! A ce stade, vous pouvez éteindre le four et le laisser refroidir en s'assurant de la présence de liquide de cuisson dans la cocotte.

Deuxième étape de cuisson – L'après-midi ou le lendemain matin :

Le lendemain, vous pouvez dégraisser et poursuivre les étapes de cuisson suivantes.

Ajoutez le riesling, poursuivre la cuisson du chou, du lard fumé et du carré salé, le temps que le contenu soit bien soit entre 1 heure à 3 heures. *Vous ne pouvez pas vous tromper sur ce temps de cuisson !*

Deux bonnes heures avant de servir, déposez la palette de porc et le jarret de dans l'eau froide additionnée d'une branche de thym. Amenez lentement à ébullition puis laissez frémir pendant 1h15. Retirez le jarret (posez-le sur la choucroute) sans retirer la palette. Ajoutez les saucisses de Montbéliard et les pommes de terre et faites cuire 20 à 30 minutes. Retirez le tout que vous déposerez puis réserverez au chaud sur la choucroute. Faites-y ensuite pocher les knacks. Retirez-les puis réservez-les au chaud sur la choucroute. Procédez de même avec les quenelles de foie.

Dressage :

Dressez le chou très chaud dans un grand plat chaud. Déposez-y la charcuterie (lard fumé, carré salé, pied de cochon, palette de porc, knacks, saucisses de Montbéliard...). Entourez-la des quenelles de foie (facultatif) et des pommes de terre.

Servez avec un bon Riesling ou de la bière.

Et Que Dire De Plus ?

- Vous pouvez également cuire les pommes de terre à la vapeur pendant environ 30 minutes en les plaçant sur la choucroute.
- Vous pouvez ajouter un jambonneau que vous ferez pocher avec les saucisses.
- S'il vous reste du chou à choucroute, dégustez-la avec du bon boudin noir ou avec des [spätzles](#).