

LA CHOUCROUTE ALSACIENNE DE GRAND-MÈRE

Novembre 2004 (Actualisé en octobre 2019)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,5 Kg de choucroute crue
- ★ Une demi-palette demi-sel (600-800 g)
- ★ Une demi-palette fumée (600-700 g)
- ★ 600 g de travers de porc demi-sel
- ★ 300 g de poitrine fraîche
- ★ 6 saucisses de Francfort
- ★ Une saucisse de Morteau
- ★ 800 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 3 tranches de jambon blanc
- ★ 1 bouteille de Riesling
- ★ 40 g de graisse de canard (saindoux)
- ★ 1 feuille de laurier
- ★ 20 baies de genièvre
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Égouttoir, 2 casseroles, Grande cocotte en fonte

Préparation : 25 mn

Cuisson : 2 h 30

Difficulté : Moyenne

Coût (indicatif) : 31,80 € (soit 5,30 € par personne)



Recette :

Faire tremper les viandes demi-sel dans de l'eau froide plusieurs heures et changer l'eau plusieurs fois. Faire tremper la choucroute à l'eau froide une heure; la rincer plusieurs fois à grande eau et l'égoutter. Le chou doit être bien blanc, dépourvu de toute acidité et bien se détacher. Couper la poitrine de porc en fines tranches. Faire fondre la graisse de canard (ou le saindoux) dans une cocotte en fonte, tapisser le fond avec les tranches de poitrine et faire suer à feu doux. Disposer la moitié de la choucroute, mettre les deux palettes, le travers et la saucisse de Morteau puis couvrir avec le reste de choucroute. Arroser avec le vin blanc. Ajouter les grains de genièvre et de poivre, la feuille de laurier, saler peu, poivrer, couvrir et laisser mijoter 2h30 à feu très doux, à couvert, en veillant qu'il reste toujours du liquide et que le chou n'attache pas. Rectifier l'assaisonnement éventuellement une demi-heure avant la fin de la cuisson.

45 minutes avant la fin de la cuisson, éplucher les pommes de terre et les faire cuire 30 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter. 15 minutes avant la fin de la cuisson de la choucroute, faire bouillir de l'eau dans une casserole, couper le feu, ajouter les saucisses de Francfort, couvrir et laisser gonfler 5 minutes. Couper les tranches de jambon en deux, la saucisse de Morteau en rondelles. Désosser les palettes et couper la viande en morceaux, découper le travers. Disposer la choucroute dans un grand plat, disposer dessus les différentes viandes, le jambon, les saucisses. Servir les pommes de terre à part.

Accompagner de moutarde forte.

⚠ Cette recette est celle que faisait ma Grand-mère, mais de nombreuses variantes sont possibles, notamment dans le choix des viandes : jambonneaux, saucisses de Strasbourg, de Colmar, ..., la cuisson au saindoux.

Boisson :

Un Riesling servi à 12°C, une bière d'Alsace fraîche ou oser un Gewurztraminer (un régal). (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.