

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CHOUCROUTE



1 boîte de Choucroute (765g) bien rincée et égouttée.

4 tranches de bacon coupées en dés

1 oignon haché

1 ou 2 pommes de terre pelées et coupées en gros dés.

1 gros saucisson Polonais, allemand ou ce que vous trouverez

2 à 3 côte de porc fumée ou à la limite un morceau de jambon

3 c. à table d'huile

1 à 1 ½ tasse de bouillon de poulet (bière ou vin peuvent aussi faire l'affaire mais ce sera un peu plus acide)

1 c. à thé de "Tout-épices"

1 feuille de sauge

Sel et poivre au goût

Dans un poêlon, faire griller le bacon et tomber l'oignon dans 2 c. à table d'huile.

Ajouter la choucroute, les épices, le liquide et porter à ébullition.

Diminuer aussitôt le feu à minimum, répartir les viandes, les patates et couvrir.

Laisser mijoter à feu doux environ 1 à 1h30 en vérifiant et en ajoutant du liquide au besoin ou vous pouvez aussi le mettre au four à 300F.

Assurez-vous d'avoir de la moutarde forte comme condiment sur la table au moment de servir. Nous avons d'infinies possibilités de recette et le tout se modifie à votre gré. Il suffit tout simplement de développer ce goût d'origine Alsacienne.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM