

Recette de Papy Gilles

Choucroute à la bière de l'Yvette

Niveau de difficulté : moyenne

Temps de préparation : 30 minutes / trempage du lard : 1h30 / cuisson 4 heures

Ingrédients :

- 2 kg de choucroute crue
- 4 gros oignons – 3 carottes
- 1 pincée de baies de Genièvre
- 4 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 150 gr de saindoux
- 200 gr de couennes de lard ou de jambon
- 1,5 kg de palette de porc fumée
- 400 gr de lard de poitrine salée
- 6 saucisses de Strasbourg ou de Montbéliard
- 6 tranches de jambon blanc
- 1 litre de Bière de l'Yvette blonde

Ustensiles :

- 1 grosse cocotte

Recette :

- 1- Mettre le lard de poitrine salée dans une terrine. Recouvrir d'eau fraîche et laisser dessaler pendant 1h30 en changeant une fois d'eau.
- 2- Eplucher 4 oignons et 3 carottes. Piquer chaque oignon avec un clou de girofle.
- 3- Presser 2 kg de choucroute pour en extraire toute l'eau, puis la défaire à l'aide d'une fourchette ; la saler et la poivrer. Ecraser 150 gr de saindoux avec une fourchette pour le réduire en pommade.
- 4- Mettre les $\frac{3}{4}$ (150 gr) de couennes dans une cocotte côté gras vers le fond. Enduire les parois de saindoux ramolli.
- 5- Disposer la moitié de la choucroute dans la cocotte. Ajouter les oignons, les carottes, un bouquet garni, 1 pincée de baies de genièvre, 1,5 kg de palette de porc, 6 tranches de jambon blanc et le lard dessalé.
Recouvrir avec le reste de choucroute et ajouter 1 litre de bière de l'Yvette.
Au besoin allonger d'un peu d'eau pour que la choucroute soit presque recouverte puis déposer sur le dessus les dernières couennes.
- 6- Porter à ébullition à feu doux et laisser cuire pendant 4 h. à feu très doux. Après 2h30 de cuisson retirer le lard. 15 minutes plus tard retirer la palette de porc et les tranches de jambon. Réservez-les au chaud sur plat couvert posé au dessus d'une casserole d'eau bouillante.
- 7- 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les 6 saucisses ou bien les faire cuire 10 minutes dans de l'eau frémissante
- 8- Pour servir, faites chauffer un grand plat de service creux. Coupez en tranches la palette et le lard. Retirez les légumes et le bouquet garni.
Disposez la choucroute au milieu du plat. Entourez-là de tranches de viandes et de jambon. Répartissez les autres éléments au dessus

A servir avec de la Bière de l'Yvette Blonde ou Ambrée.