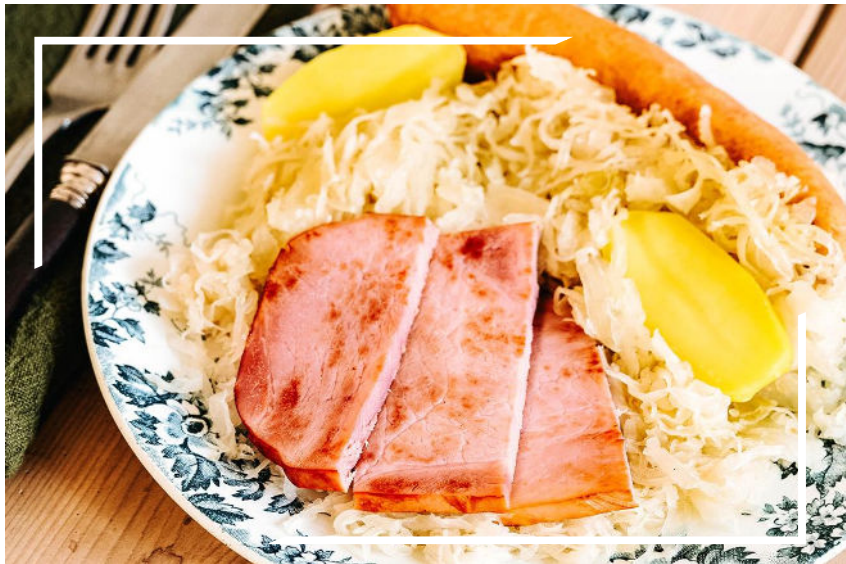


Choucroute
alsacienne
au
pavé cœur
de braise.



Personnes
4 Personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
2 heures

Les Ingrédients

- 4 tranches de pavé cœur de braise Petitgas
- 1kg de choucroute
- 350g de pomme de terre
- 350g de poitrine fumée
- 4 saucisses de Strasbourg
- 2 gousses d'ail
- 10 grains de genièvre
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 25cl de riesling

La Préparation

- I. Rincer la choucroute sous l'eau froide, l'égoutter, puis en verser la moitié dans un faitout.
- II. Incorporer ensuite la poitrine fumée, puis les recouvrir du reste de choucroute.
- III. Ajouter les gousses d'ail non pelées, le genièvre, le bouquet garni et l'oignon piqué.
- IV. Arroser le tout de vin blanc et laisser cuire à couvert à feu doux pendant 1 heure.
- V. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson pendant 50 minutes.
- VI. Incorporer les saucisses et les tranches de pavé cœur de braise Petitgas et poursuivre la cuisson encore 10 minutes puis servir.

Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

