

Choucroute alsacienne  
**au**  
pavé cœur de braise.



**Personnes**  
4 Personnes



**Préparation**  
30 minutes



**Cuisson**  
2 heures

## Les Ingrediénts

- 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.



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne  
85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - [commercial@petitgas.fr](mailto:commercial@petitgas.fr)

