

Choucroute au Chou Rouge

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 5 heures

Ingrédients:

- CHOU ROUGE	1
- LARDONS	400g fumés
- OIGNON(S)	2
- VINAIGRE	2 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	1
- LAURIER	3 feuilles
- CASSONADE BLANCHE	2 c à soupe
- VIN ROUGE	200 ml
- JAMBONNEAU	1
- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	12 -16
- SAUCISSON POLONAIS	1
- VIN BLANC SEC	400 ml
- EAU	
- BAIES DE GENEVRIER	12
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Préparez le chou en le coupant en 4 puis en le détaillant en fines lanières.
- Epluchez et émincez les oignons.
- Râpez la pomme.
- Faites revenir 200g de lardons dans une grande casserole puis ajoutez les oignons émincés.
- Laissez revenir quelques minutes puis ajoutez le chou en lanières ainsi que la pomme râpée, le laurier et la cassonade. Arrosez avec le vin rouge et un peu d'eau. Salez et poivrez généreusement.
- Remuez puis laissez mijoter à couvert pendant 2 heures.
- Après ce temps, faites revenir dans une grande poêle le reste des lardons puis ajoutez le saucisson polonais coupé en tronçons ainsi que le jambonneau. Arrosez avec le vin blanc et éparpillez les baies de genévrier.
- Versez le tout sur le chou et mélangez. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Poursuivez la cuisson encore 2 heures à feu doux.
- Environ 10 minutes avant de servir, déposez les saucisses de Francfort sur le sommet du chou et couvrez pour les réchauffer.
- Servez la choucroute au chou rouge avec un échantillon de chacune des viandes.

Remarque:

Servez avec un purée de pommes de terre.