

Choucroute à la Bière

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- CHOUCROUTE PRECUIE	1.2 kg
- JAMBONNEAU	1 gros
- LARD EPAIS	250g salé
- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	8 - 12
- BAIES DE GENEVRIER	10 à 15
- POIVRE	
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	2 x 25 cl brunes
- EAU	un peu

Recette:

- Dans une grande casserole, placez la choucroute avec le jambonneau.
- Ajoutez les baies de genévrier, le lard, le poivre, les bières et un peu d'eau si nécessaire.
- Laissez mijoter sur feu doux pendant 2h30 au moins.
- Mélangez de temps en temps.
- Au dernier moment, ajoutez les saucisses de Francfort.

