

Choucroute Garnie au Vin Blanc

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 2 heures

Ingrédients:

- CHOUCROUTE PRECUITE	1.2 kg
- JAMBONNEAU	1 gros
- LARD EPAIS	250g salé
- SAUCISSE(S) DE FRANCFORT	8 - 12
- BAIES DE GENEVRIER	10 à 15
- POIVRE	
- VIN BLANC SEC	40 cl
- EAU	un peu

Recette:

- Dans une grande casserole, placez la choucroute avec le jambonneau
- Ajoutez les baies de genévrier, le lard, le poivre, le vin et un peu d'eau
- Laissez mijoter sur feu doux pendant 1h30 au moins
- Mélangez de temps en temps
- Au dernier moment, ajoutez les saucisses de Francfort

Remarque:

Laissez cuire 1h30 au moins

