

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette alsacienne perso.

Choucroute d'Ottoki



AVANT DE COMMENCER : Faire tremper 4 kilos de choux cru dans une cocotte remplie d'eau froide, couvercle fermé.
Changer l'eau de temps en temps...ceci afin de supprimer une partie de l'acidité du chou....Vous pouvez laisser tremper 2 ou 3 h....
Il m'est arrivé de le laisser seulement 1 h 30 et c'était OK.

Voici les ingrédients pour environ 6 à 7 repas de 4 personnes

Dans la famille Ottoki, on mange de la choucroute 2 ou 3 fois de suite puis nous mettons le reste dans plusieurs sacs au congélo...(en portion pour 4 personnes, sans les patates) et le week-end, quand je ne sais pas quoi faire à manger, je sors un sac et je réchauffe une portion de 4 personnes. Nous cuisons des pommes de terre pour accompagner et l'on se régale.

4 kg de choucroute crue (je vous avais bien dit que c'était en grosse quantité alors rigolez pas !!!)
8 saucisses de Montbéliard labellisée (ce sont les meilleures !)
6 knacks (ou +)
1,500 kg de palette fumée
500 g de poitrine fumée
700 g d'échine fumée
2 CS de grains de genièvre
du saindoux (facultatif) ou du beurre
2 oignons piqués d'un clou de girofle
2 carottes
8 pommes de terre (pour un repas de 4 personnes)
2 litres de vin blanc d'Alsace (Riesling, Sylvaner par exemple)
Sel, poivre

De la bière comme breuvage, pour accompagner le plat.

Essorer le chou avec vos mains et le réserver.

Couper la charcuterie (palette, poitrine et échine) en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur à l'aide d'une trancheuse électrique ou d'un bon couteau...Réserver.

Mettre les tranches de lard fumé dans une casserole et faire bouillir pendant 3 min puis vider l'eau bouillante et les rincer à l'eau froide.

Dans 2 cocottes minute ou 2 beaux faitouts de 8 à 10 litres, au fond, répartir :

- les tranches de poitrine fumée,
- une partie du chou,
- les rondelles de carotte et des grains de genièvre,
- les tranches d'échine, de palette, les morceaux de saucisses de Montbéliard,

toujours en répartissant dans les deux récipients puis finir par le restant de chou, l'oignon piqué du clou de girofle. Poivrer. Ajouter du saindoux ou du beurre si vous voulez (je n'en mets pas).

Dans la marmite la + pleine, verser une bouteille de vin d'Alsace et compléter d'eau jusqu'au niveau supérieur de la choucroute. La marmite la moins pleine aura la moitié d'une bouteille de vin d'Alsace et toujours à compléter d'eau.

ATTENTION, NE PAS METTRE LES KNACKS ni LES POMMES DE TERRE...

Les knacks seront à mettre en dernier, quelques minutes avant de déguster la choucroute sinon ils seraient trop cuits et éclateraient...

Cuire environ 2 à 3 heures.

Au bout d'1 h, sortir le lard et le réserver.

Au bout d'1 h 30, sortir la charcuterie. Réserver.

Laisser le chou cuire encore.

Il faut goûter le chou pour savoir si tout est cuit. Lorsque le chou fond dans la bouche, il est bien cuit...Vous pourrez alors réchauffer votre charcuterie et mettre les knacks par-dessus quelques minutes.

Les pommes de terre, quant à elles, seront à cuire à part et à réchauffer quelques instants avec tout le reste, pour qu'elles s'imprègnent de toute la saveur de la choucroute...

Servir la choucroute et les pommes de terre et boire une bonne bière pour accompagner...

Bon appétit !