

## Choucroute à l'Alsacienne de William J. Walter

### Ingrédients

1 kg	Choucroute blanche <b>William J. Walter</b>
1 gros	Oignons émincés <b>Légumes Jardin du Marché</b>
1 gousse	Ail plus 1 feuille de laurier
10	Baie de genièvre <b>Vrac en folie</b>
100 g	Graisse d'oie ou de canard ou de saindoux
125 ml	Vin blanc (d'Alsace) ou bière blonde SAQ
250 ml	Bouillon de volaille
	Sel avec modération et poivre en grains au goût
6	Saucisse de Strasbourg ou bratwurst <b>vian­des fumées William J. Walter</b>
500 g	Poitrine fumée (bacon tranché 5 à 6 mm) klbassa, jambonneau, etc.
3	Saucisses de veau (knackwurst)
4	Côtes de porc fumé
8	Pomme de terre rate ou grelots (Pré cuit 10 minutes)

### Méthode

1. Laver la choucroute à l'eau froide. Faire revenir les oignons dans la graisse d'oie ou autre. Ajouter la choucroute bien essorée, l'ail, feuille de laurier et baie de genièvre. Mouiller avec le vin et le bouillon, saler très légèrement et poivrer. Couvrir la cocotte et laisser cuire doucement pendant 30 minutes.
2. Remuer la choucroute, ajouter toutes les viandes, les pommes de terre ou elles finiront de cuire et laisser mijoter le tout pendant 20 à 30 minutes en surveillant la présence de liquide dans le fond de la cocotte.
3. Dresser la choucroute sur un plat chaud, déposer dessus les viandes et autour les pommes de terre et le jambonneau en quatre ou six morceaux coupés dans le sens de la hauteur.

**Note** Déguster la choucroute très chaude avec vin d'Alsace ou bières blondes. Un plat très simple à réaliser et qui de plus permet beaucoup de variantes au niveau des choix de charcuteries de porc fumées et des saucisses.

### Suggestions de vins & bière

Bière Dab (Code SAQ: 254946)

Vin blanc : Riesling Hugel Alsace (Code SAQ: 42101)