

## Choucroute facile



Pour 8 personnes :

- 1.5 kg de choucroute cuite
- 8 saucisses de Strasbourg
- 2 saucisses à cuire
- 400 g de poitrine 1/2 sel
- 1 kg de petites pommes de terre
- 2 l d'eau
- 60 cl de vin blanc sec
- 2 oignons
- 2 clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- thym, laurier
- sel, poivre

Epluchez les gousses d'ail, piquez les clous de girofle dans les oignons.

Dans un grand faitout, versez l'eau, le vin blanc sec, ajoutez les oignons, les gousses d'ail, le thym, le laurier.

Amenez à ébullition, plongez la poitrine et les 2 saucisses à cuire. Baissez le feu et laissez frémir 20 min. Ensuite ajoutez les saucisses de Strasbourg, laissez cuire 5 min. Arrêtez la cuisson.

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire 20 min à l'eau bouillante salée.

Réchauffez la choucroute déjà cuite avec 10 cl de vin blanc.

Pour servir, mettre la choucroute dans un plat avec les pommes de terre, disposez dessus la poitrine et les saucisses à cuire découpées, et les saucisses de Strasbourg entières.

Servez chaud.