

Choucroute gratinée au morbier

Pour 6 personnes:

2kg de choucroute crue, 300g de poitrine fumée, 1,2kg de palette fumée de porc, 1 saucisse de Morteau, 3 saucisses de Montbéliard, 300g de morbier, 1 carotte, 2 oignons, 12 pomme de terre à chair ferme, 1 bouquet garni, 100g de saindoux, 75 cl de vin blanc, 1 pincée de gros sel, 1/2càc de cumin, 2 clous de girofle, 1càc de baie de genièvre, 1càc de poivre noir

Rincez la choucroute à l'eau froide et essorez-la, enfermez les épices dans une mousseline avec la carotte pelée et coupée en morceaux, émincez les oignons, faites les fondre à la cocotte avec le saindoux. Ajoutez la moitié de la choucroute, les épices+palette+poitrine+bouquet garni, recouvrez du reste de chou, versez le vin et le gros sel, couvrez et laissez cuire 2h sur feu doux en surveillant régulièrement, cuisez les pommes de terre pelées ds de l'eau salée.

Environ 30mn avant la fin de cuisson de la choucroute ajoutez les saucisses, chauffez le grill du four, taillez le morbier en lamelles, ôtez les épices et le bouquet garni, découpez les saucisses et les viandes en tranches, répartissez choucroute viandes saucisses et pomme de terre ds des cassolettes, parsemez de lamelles de morbier, enfournez et laissez gratiner en surveillant, servez sans attendre.

Pour notre recette des AAA: Montbéliard, knack, poitrine fraîche, cervelas

