

Navets salés aux viandes & charcuteries fumées

Pour 6 personnes.

- 2 kg de navets salés crus
- 100 à 125 gr de saindoux
- 10baies de *Genièvre*
- 2 oignons
- 6 saucisses de « Strasbourg »
- 6 tranches de lard fumé
- 6 tranches de « *Kassler* » fumé (*sorte de palette fumée*)
- Du cervelas
- $\frac{1}{2}$ bouteille de « Riesling » ou « Sylvaner »
- 4 verres d'eau
- 5 à 6 pommes de terre « moyennes »
- Poivre

Laver les navets salés à l'eau froide, puis les presser vigoureusement.

Mettre le saindoux au fond d'un « faitout », et faire revenir les oignons, ajouter la moitié des navets, mettre les tranches de lard, le cervelas, et recouvrir avec le reste des navets.

Ajouter les baies de *Genièvre*, le vin et l'eau, poivrer et laisser cuire 1 heure.

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, et faire cuire 1 heure environ.

10 minutes avant la fin, ajouter les saucisses.

Il ne reste plus qu'à déguster.

