



# Les recettes de « Madichon » notre Grand-Mère ...

## La Choucroute

### Ingrédients pour 8 personnes

*Chez nous pas de Saindoux, pour une choucroute plus digeste la graisse d'oie est offerte !*

2 kg de choucroute  
800 g de lard ½ sel  
900 g d'échine ½ sel (ou fumée)  
2 Saucisses fraîches à cuire  
8 Viennoises  
1 Morceau de lard fumé  
2 Cuillères à soupe de graisse d'oie  
Thym, laurier, 1 bel oignon, 2 gousses d'ail  
1 cuillère à café de cumin, poivre au moulin  
50 cl de bière blonde  
2 pommes de terre par personne



### Préparation

*Rincer la choucroute à l'eau fraîche, bien l'égoutter, hacher l'oignon le faire revenir dans la graisse d'oie, ajouter la choucroute les gousses d'ail, le thym, le laurier, le cumin, le poivre, bien remuer le tout.*

*Recouvrir avec la bière, poser les grosses pièces de viande sur le dessus et faire mijoter 2 heures à couvert (feu doux)*

*Au bout de 2 heures, éplucher les pommes de terre les couper en 2 les cuire à la vapeur.*

*Ajouter les saucisses à cuire sur la choucroute, couvrir pendant 30 à 40 minutes*

*2 minutes avant de servir faire pocher les viennoises dans l'eau frémissante.*

*Couper les viandes et les saucisses, maintenir au chaud, dresser le chou sur un grand plat, poser les viandes et les viennoises dessus, servir les pommes de terre dans un plat à part .*

*Servir avec une bière blonde.*

**Bon appétit !...**

Aux Saveurs Lyonnaises et Périgourdines

Marché couvert de Nancy - 03.83.37.00.20 - Marché couvert d'Haussonville - 03.83.25.58.36

Mail : [saveurslyonnaises@free.fr](mailto:saveurslyonnaises@free.fr)