

Choucroute aux 2 boudins



Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h 35 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de choucroute crue
2 boudins blancs
300 g de boudin noir
150 g de lardons fumés
2 pommes qui se tiennent à la cuisson
15 cl de vin blanc
1 oignon
1 bouquet garni
40 g de beurre
Sel et poivre du moulin

Rincer la choucroute à l'eau froide et l'égoutter.

Faire revenir l'oignon émincé dans une cocotte avec 20 g de beurre. Ajouter le vin et le bouquet garni, laisser frémir 2 mn puis mettre la choucroute, 10 cl d'eau, sel et poivre. Couvrir et cuire 1 h 30 à feu doux en ajoutant les pommes coupées en dés 15 mn avant la fin de la cuisson. Il faut surveiller vers la fin qu'il ne manque pas de liquide autrement rajouter un peu d'eau.

Faire revenir les lardons 2 mn avec le beurre restant dans une grande poêle, les égoutter et mettre à la place les boudins noirs 5 mn et les boudins blancs 10 mn.

Ajouter les lardons et les boudins coupés en rondelles dans la choucroute chaude. Servir aussitôt.

Pour gagner du temps utilisez de la choucroute cuite au naturel, la réchauffer 20 mn avec l'oignon, le vin et le bouquet garni en ajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>