



LES CARNETS DE JULIE EN CHAMPAGNE-ARDENNE

Recette de la choucroute au champagne de Marie-Jeanne

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1,5 kg de choucroute crue
- 60 cl de champagne de l'Aube, si possible un blanc de noir
- 750 g de carré de porc en rôti
- 400 g de lard fumé en 1 morceau
- 1 palette de porc fumé
- 1/2 jambonneau 1/2 sel
- 100 g de saindoux
- 1 saucisse champenoise (ou Morteau)
- 10 baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 10 grains de coriandre
- 3 oignons
- 50 cl de lait entier
- 6 grosses pommes de terre à chair ferme



Egouttez et lavez la choucroute dans plusieurs eaux. Trempez-la ensuite dans le lait 10 minutes puis égouttez-la à fond en pressant bien dans une passoire.

Pelez et émincez les oignons. Faites-les fondre avec le saindoux dans une grande cocotte. Quand ils sont tendres, ajoutez le chou, salez et poivrez, et couvrez de champagne, remuez.

Rincez les viandes et déposez-les sur le chou. Couvrez et laissez cuire 2 h.

Pelez les pommes de terre. Déposez-les autour des viandes et couvrez de nouveau. Laissez cuire encore 30 minutes environ. Testez la cuisson en enfonçant une pointe de couteau dans les viandes et les pommes de terre.

Cette choucroute se sert sans moutarde mais libre à vous d'en ajouter. Pourquoi pas au vinaigre de champagne. Servez le champagne qui a servi à la cuisson. Servez le chou et les viandes découpées. Selon Marie-Jeanne, si la choucroute est indigeste c'est qu'elle a été mal lavée.

Conseils de Julie :

Je vous conseille de découper le carré en tranches épaisses pour qu'il ne soit pas trop sec. Le champagne blanc de noir a un parfum plus soutenu et s'adapte bien à la cuisson.