**CHOUCROUTE** (Michèle Béré)

**Pour 14 personnes :** 4 kg 500 de choux – 14 saucisses francfort – 7 petites saucisses morteau – 1 kg palette fumée – 1 kg 500 lard frais – 800 g lard fumé – 2 jambonneaux (1 kg 200) à cuire

Laver choux 1 fois à l’au froide puis faire bouillir de l’eau , verser sur choux et égoutter.

Dans une cocotte faire revenir doucement oignons dans astra.

Mouiller au vin d’alsace + eau (ou bouillon) et faire bouillir (mettre poivre dans bouillon mais peu de sel)

Mettre la moitié du choux dans cocotte allant au four , répartir gousse d’ail, clous de girofle , baies de genièvre. Mettre viande – recouvrir de choux , verser vin blanc et bouillon.

Fermer et mettre papier alu sous le couvercle.

Faire cuire four 180° 2 h (1ère fois) + 1 h ¼ avant de servir.

Saucisses : faire bouillir eau – mettre saucisses dedans, arrêter feu et couvrir.