

recette écomiam

CHOUCROUTE À LA BIÈRE



6 pers.



10 min



1 h

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 1,200 kg de choucroute cuite décongelée
- 1 kg de jarretons braisés à la bière décongelés
- 230 g de lard Nantais décongelé
- 3 saucisses fumées au bois de hêtre décongelées
- 300 g de saucisses de Francfort décongelées
- 100 g d'oignons blancs émincés surgelés

Épicerie / Marché

- 10/15 Baies de genièvre
- 6 pommes de terre à chair ferme
- 20 cl de bière
- 30 g de saindoux

Préparation

- Épluchez les pommes de terre.
- Coupez les saucisses fumée en deux.
- Tranchez le lard Nantais grossièrement.
- Dans une cocotte, faites fondre le saindoux et ajoutez l'oignon.
- Ajoutez la choucroute, quelques baies de genièvre et la bière.
- Déposez les pommes de terre, ajoutez les jarretons, le lard et les saucisses fumées.
- Laissez mijoter le tout à feu doux pendant 45 min à couvert.
- Ajoutez les saucisses de Francfort et laissez mijoter encore 15 min à couvert.

Bon appétit !