



## CHOUCROUTE AU CHAMPAGNE ET À LA GRAISSE D'OIE

Découvrez une version raffinée de la choucroute, sublimée par la délicatesse du champagne et la richesse de la graisse d'oie

- Les **Saucisses et la Poitrine** sont sélectionnés par **Didier de la Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs.
- La **Choucroute label rouge** cuisinée au champagne et à la graisse d'oie.

### LES INGRÉDIENTS



**Chou**  
150g



**Saucisse de  
Francfort**  
100g



**Saucisse de  
Montbéliard**  
100g



**Poitrine fumée**  
50g



**Pomme de terre**  
100g

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Faites préchauffer votre four à 160°

#### ÉTAPE 2

Dans une poêle à feu doux faites suer le chou. Une fois chaud réservez le dans un plat allant au four.

#### ÉTAPE 3

Faites chauffer de l'eau dans une cocotte, et plongez les pommes de terre dans l'eau bouillante. Cuisson 20 à 25min

#### ÉTAPE 4

Dans de l'eau frémissante, faites cuire la saucisse de Montbéliard et la poitrine fumée 25 à 30 minutes.

#### ÉTAPE 5

Dans votre plat de chou ajoutez les pommes de terre, les saucisses de Montbéliard et de de Francfort sans oublier la poitrine fumée.

#### ÉTAPE 6

Enfournez 10 -15 minutes à 160°



### CONSEILS ET ASTUCES

Si vous souhaitez une saveur encore plus subtile, vous pouvez ajouter des clous de girofle et des baies de genièvre au chou.