

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 5 min 🍳 Temps de cuisson : 30min



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
150grs



Francfort
100grs



Montbéliarde
100g



Poitrine fumée
50g



Pomme de terre
100g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

L'ÉQUIPEMENT

1 cocotte , 1 plat , 1 poêle ,

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.