

JARRET DE PORC À LA CHOUCROUTE

Octobre 2004 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de choucroute crue
- ★ 2 beaux jarrets de porc frais (2/2,5 Kg)
- ★ 250 g de lardons fumés
- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 oignon paille
- ★ 25 cl de Riesling
- ★ 5 cuillères à soupe de graisse de canard
- ★ 3 clous de girofle
- ★ 10 baies de genièvre
- ★ 10 grains de poivre noir
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : Casserole, Cocotte en fonte, Egouttoir

Préparation : 10 mn

Cuisson : 2h30

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 10,40 € (soit 2,60 € par personne)



Recette :

Rincer la choucroute à l'eau froide, la presser entre les mains et l'égoutter. Peler l'oignon et le piquer avec les clous de girofle. Faire fondre 3 cuillères à soupe de graisse de canard dans une cocotte en fonte, tapisser avec la moitié de la choucroute bien émiettée, déposer les jarrets et les lardons, l'oignon, les baies de genièvre, le poivre et recouvrir avec le reste de choucroute. Arroser avec le vin blanc et 25 cl d'eau. Ajouter le reste de graisse de canard, couvrir et laisser mijoter 2h30 à feu très doux en veillant qu'il reste toujours du liquide et que le chou n'attache pas.

45 minutes avant la fin de la cuisson, éplucher les pommes de terre et les faire cuire 30 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Les égoutter. Retirer l'oignon, verser la choucroute dans un grand plat creux, disposer dessus les jarrets et les pommes de terre et servir bien chaud.

📌 Pour cette recette typiquement alsacienne, choisir des **jarrets** bien gros car il y a beaucoup de perte due à une importante quantité d'os et de couenne.

Boisson :

Un Riesling d'Alsace servi à 12°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.