



## LA CHOUCROUTE ALSACIENNE D'ALICE

### ***Ingrédients pour 4 personnes***

*1 kg choucroute  
200 gr lard salé  
200 gr lard fumé  
1 petit jambonneau  
4 viennes  
museau – queue – pieds de porc  
salé  
1 oignon*

### ***Préparation***

Laver la choucroute. Hormis l'oignon, cuire les autres ingrédients 4h.

Faire revenir un oignon dans un peu d'huile. Mettre une couche de choucroute– pieds de cochon remettre une couche– museau + une couche choucroute– lard+ jambonneau. Mouiller avec 1 litre de vin et un peu d'eau.

### ***Le secret d'Alice***

La choucroute étant meilleure réchauffée, moi je la cuis toujours le jour avant.

Astuce pour que le lard ne soit pas trop cuit: l'enlever après 30 minutes de cuisson, puis le remettre après la cuisson (4h). Le lendemain laisser le tout mijoter une heure.