Pied de porc (Gnagi) sur choucroute aux pommes

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 30 min
Temps actif: 45 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

1.2 kg	pied de porc (jambonneau, museau et langue) suisse
500 g	légumes à soupe (poireaux, carottes, céleri, oignons
4	clous de girofle
4	feuilles de laurier
1 cc	poivre noir en grains
400 g	pommes
2	oignons
4 cs	beurre
400 g	choucroute
5 branches	thym
2.5 dl	vin blanc
	sel
	poivre noir du moulin
600 g	pommes de terre à chair ferme
1 bouquet	ciboulette
	moutarde en accompagnement

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

668	kcal
57 g	de protéines
40 g	de glucides
25 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Pas de stress

Les animaux de l’engraisseur de porc Chappuis subissent le moins de stress possible.

Préparation

1. Éplucher les légumes et les couper en gros morceaux. Mettre le jambonneau, le museau, la langue et les légumes dans une casserole et couvrir d’eau. Ajouter la moitié des clous de girofle et des feuilles de laurier et les grains de poivre. Porter lentement à ébullition et écumer régulièrement la mousse. Cuire la viande pendant 120-150 minutes jusqu’à ce qu’elle soit tendre.

Viande Suisse

Mon choix.

2 Laver les pommes, les éplucher selon les goûts et les passer à la râpe à rösti. Peler l'oignon et le couper en deux puis en fines lamelles. Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle. Y faire revenir les pommes et les oignons. Ajouter la choucroute, le vin blanc ainsi que le reste des clous de girofle, de laurier et le thym (brins entiers). Laisser reposer la viande 45 minutes à couvert. Saler et poivrer. Peler les pommes de terre et les couper en deux ou quatre selon leur taille. Les cuire dans de l'eau salée ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

3 Ciseler finement la ciboulette. Faire fondre le reste du beurre dans une poêle et y ajouter la ciboulette. Égoutter les pommes de terre et verser le beurre et la ciboulette par-dessus.

4 Sortir la viande du liquide de cuisson. Peler la langue et la couper en fines tranches. Diviser le museau en gros morceaux. Détacher le jambonneau de l'os. Après avoir retiré le laurier et le thym, mettre la choucroute dans un plat et y disposer la viande. Servir avec les pommes de terre et de la moutarde.