# Ragoût de porc cuit dans la choucroute

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 1 h 25 min

Temps actif: 15 min

Facile

## Ingrédients

Pour 4 personnes

| | |
|---|---|
| **800 g** | ragoût de porc suisse |
| **2** | oignons |
| **2 cs** | huile de tournesol HO ou huile de colza HOLL |
| | sel |
| | poivre du moulin |
| **1** | feuille de laurier |
| **10** | baies de genièvre |
| **1 cc** | paprika en poudre doux |
| **500 g** | choucroute (précuite) |
| **2 dl** | vin blanc sec |
| **3 dl** | bouillon de légumes |
| **1.8 dl** | crème acidulée |
| | Sucre |

## Valeurs nutritives

1 portion (pommes de terre bouillies) contient env.:

| | |
|---|---|
| **500** | kcal |
| **44 g** | de protéines |
| **6 g** | de glucides |
| **32 g** | de lipides |

Sans gluten

Contient du lactose

### Conseil

Les pommes de terre en accompagnement peuvent être cuites directement avec le ragoût.

## Préparation

1. Peler les oignons et les couper en fines lamelles. Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile, y déposer la viande et les oignons, saisir légèrement de tous côtés, saler et poivrer. Ajouter la feuille de laurier, le genièvre et le paprika, et faire revenir quelques instants. Ajouter la choucroute, déglacer avec le vin blanc et le bouillon, couvrir et faire braiser environ 60-70 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter éventuellement encore un peu de bouillon.

2. Lorsque la viande est tendre, mélanger la crème acidulée jusqu'à obtenir une texture lisse et l'incorporer au ragoût. Mélanger, saler et poivrer à nouveau, puis ajouter une pincée de sucre.

   Servir avec des pommes de terre bouillies.

Viande Suisse

Mon choix.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.