



Choucroute au lard, au carré de porc et à la crème fraîche au genièvre



La différence est là.

 Durée totale: 1 h 10 min

 Temps actif: 1 h 10 min

 Marinage: 55 min

 Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

200 g Lard à cuire de porc suisse

400 g Carré de porc suisse

2 Oignons

1 cc Beurre

500 g Chou à choucroute cru

2 Feuilles de laurier

10 Baies de genièvre

6 dl Bouillon de légumes

2 cc Sucre

400 g Pommes de terre

150 g Crème fraîche

Sel

Poivre noir du moulin

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

567 kcal

36 g de protéines

21 g de glucides

37 g de lipides

 Sans gluten

 Contient du lactose

Recommandation du professionnel

Les jarrets de porc conviennent également très bien pour ce plat. Il suffit de les faire cuire avec les autres ingrédients dès le début et d'ajouter à la fin la viande déchirée en petits morceaux.

Préparation

1 Peler les oignons, les couper en lamelles et les faire blondir à feu moyen dans une cocotte avec le beurre. Couper le lard en lanières et le saisir également quelques instants avec les oignons. Ajouter le chou, le laurier, 6 baies de genièvre et le bouillon, et porter lentement à ébullition. Ajouter le sucre, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes.

2 Pendant ce temps, peler les pommes de terre et les couper en dés. Couper le carré en larges tranches.

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.



La différence est là.

- 3 Piler grossièrement le reste des baies de genièvre au mortier et mélanger avec la crème. Saler un peu.
- 4 Au bout des 45 minutes de cuisson, ajouter les pommes de terre à la choucroute. Déposer les tranches de viande sur la choucroute et laisser mijoter encore tout doucement pendant 15 minutes. Poivrer et servir avec la crème fraîche au genièvre dans des assiettes creuses préchauffées.

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.