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

Viande Suisse
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.

3

Viande Suisse
La différence est là.

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.