



Choucroute aux pommes et au lard



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1200 grammes de pommes de terre (farineuses, épluchées et coupées en morceaux)
2 pommes
200 grammes de lardons (fumés)
400 grammes de choucroute
1 décilitre de lait demi-écrémé
50 grammes de raisins
1 cuillère à soupe de moutarde
poivre
280 grammes de knackwursts (en morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et écrasez-les grossièrement.
- 2.** Coupez les pommes non épluchées en quatre. Ôtez le trognon et coupez les pommes en morceaux.
- 3.** Faites revenir les lardons pendant 5 minutes dans une poêle sans matière grasse à feu moyen. Égouttez-les sur du papier absorbant. Laissez la graisse de cuisson dans la poêle. Ajoutez la choucroute avec le liquide, le lait, les morceaux de pomme, les raisins secs et la moutarde dans la poêle avec la graisse de cuisson. Poivrez. Remuez et couvrez. Faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes.
- 4.** Ajoutez la choucroute avec le liquide, les morceaux de saucisse et les lardons à la purée de pommes de terre. Mélangez délicatement.