



13K

2,7K

RSS

93

1K

26

Rejoindre les 4,4K abonnés à la newsletter:

Votre adresse email

OK



Connexion avec Facebook

NUROFENFLASH
400 mg ibuprofène, comprimé pelliculé

NurofenFlash 400mg, comprimé pelliculé. Médicament à l'ibuprofène. Ne pas utiliser chez la femme enceinte. Ne pas associer avec d'autres médicaments à base d'ibuprofène, aspirine ou un autre anti-inflammatoire non stéroïdien. Pas avant 30kg (environ 11-12 ans). Indiqué dans le traitement de la fièvre et/ou des douleurs plus intenses ou non soulagées par un comprimé dosé à 200mg. Indiqué aussi chez l'adulte après au moins un avis médical dans le traitement de la crise de migraine légère à modérée, avec ou sans aura. [La pharmacie](#) - Visa n°15/07/69543863/GP/001

VOIR LA VIDÉO



La Cuisine d'Annie



Recettes

Recettes d'Hiver

* Epiphanie

Idées de menu

Blog

Terroir

Cherchez une recette...

OK

Nom

Ingrédient



#Galette
Des Rois



#Brioche
Des Rois



#CestQuoi
l'Epiphanie?

[Accueil](#) > [Viandes](#) > [Porc](#) > [Recette : Choucroute alsacienne](#)

Recette Choucroute alsacienne



LA CUISINE D'ANNIE

Temps

Préparation: 30 min

Cuisson: 2 h

Total: 150 min

5 personne(s)

Parts

Difficulté

3 sur 5

Energie

1 part: 1532 kCal (6128 kJ)

Note

★★★★★

5 sur 5 (18 commentaires)

Tags : [A préparer la veille](#), [Alsace](#), [Automne](#), [Facile](#), [Grande tablée](#), [Hiver](#), [Pas trop cher](#), [Plat unique](#),

[Imprimer la recette](#) rédigée par Annie

[Envoyer la recette à un ami](#)

Janvier Février Mars **Avril** Mai Juin Juillet Août **Septembre** Octobre Novembre Décembre

Avant de commencer...

Voici notre recette familiale de la choucroute alsacienne classique du sud de l'Alsace.

Ingrédients

- > 1,5 kg de chou à choucroute crue (300 g par pers env)
- > 1 oignon
- > 10/15 grains de genièvre (ou coriandre)
- > 1 tablette de bouillon
- > Viande :
 - > 500 g de rôti de porc fumé (filet de Kassler) ou de palette fumée environ
 - > 300 g de lard fumé environ
- > Saucisses :
 - > 2 saucisses de Montbéliard (fumées) que l'on peut couper en deux
 - > 1 cervelas
 - > 1 saucisse de Strasbourg par personne
- > 1 bouteille de Riesling
- > 500 g de pommes de terre à chair ferme
- > Ne pas saler

Ustensiles

- > 1 grande cocotte
- > 1 casserole pour les pommes de terre

A propos de l'auteur...



Maman de trois enfants, j'ai décidé en 2003 (avec l'aide de mon fils) de créer ce site pour me faciliter la cuisine de tous les jours.

Ce qui m'intéresse: le fait "maison" avec des produits simples et de bonne qualité, le terroir, et transmettre au mieux ce que ma mère m'a appris.

CUISINE

Annie

La Cuisine d'Annie

G+

Suivre

+1

+ 961

G+

404

f

t

RSS

Twitter

Suivre @cuisinedannie

2 784 abonnés

208 visiteurs connectés

Le Top du moment!



#Creme-brulee



#Brioche-des-rois



#Petits-sables



#Choucroute-alsacienne

Préparation

1. Laver la choucroute (1 fois par trimestre à partir de septembre)= Si on fait la choucroute en septembre: 1 lavage suffit. Si on fait la choucroute en décembre, la laver 2 fois de suite à l'eau. Si on fait la choucroute en mars la laver 3 fois de suite à l'eau... La choucroute étant du chou fermenté, elle est de plus en plus acide avec le temps! Bref, la rincer et bien la presser avec les doigts
2. Mettre 1 oignon au fond d'une grande cocotte et l faire revenir dans un corps gras (un peu d'huile, saindoux...). Ajouter la moitié de la choucroute bien essorée. Ajouter par dessus la viande: la palette, le lard fumé, les saucisses fumées de Montbéliard. Recouvrir la viande avec le reste de la choucroute et mouiller jusqu'à recouvrir la choucroute: moitié eau avec la tablette de bouillon/ moitié Riesling; ajouter les grains de coriandre et cuire à feu doux 2 h environ
3. Avant la fin de la cuisson (1/4 h), ajouter sous la choucroute: des pommes de terre cuites à part à l'eau (ou à la vapeur), des saucisses de Strasbourg (si on n'est pas sûr de l'heure du repas, on les fera cuire à part 10 mn dans de l'eau doucement, car si elles ont trop cuites elles éclatent), et le cervelas coupé en 2 dans le sens de la longueur
4. Pour servir: faire un dôme avec la choucroute. Mettre les saucisses dessus. Servir les pommes de terre et la viande à part



J'ai Perdu 17kg / 23j

Une astuce maléfique pour brûler les graisses. Forme du corps incroyable.

fitnesswus.com



Pour terminer...

Merci Laurence pour ta recette de choucroute alsacienne :-)

Un détail important :

Ne pas oublier de servir avec la moutarde douce alsacienne :-)

Le vin : du Riesling, bien sur !

Le plus :

Je vous propose quelques idées autour de la choucroute en cliquant sur le lien [ici](#) : avec quoi la servir par exemple.

Vous trouverez aussi quelques autres plats alsaciens...

Ailleurs sur le web

- 16 astuces originales pour utiliser des coquilles d'œufs (Astucito)



CUISINE Annie

La cuisine d'Annie
13 043 mentions J'aime

[J'aime cette Page](#)

[Partager](#)

Soyez le premier de vos amis à aimer ça.



Les Tags

A préparer au dernier moment A préparer en avance A préparer la veille Allemagne Alsace Américain Amérique du Sud Anniversaire Apéritifs Aquitaine Ardèche Ardennes Asie Automne Auvergne Barbecu Barbecues Béarn Béré Berry Blender Boite repas bento Bourbonnais Bourgogne Bretagne Brunch Budget + Buffets Carême Champagne Chateaufort Chocolat Cocktails Comtat Venaissin Comté de Foix Conserves Cook Processor Cuisine d'iles Dauphiné Enfants English Epiphanie Espagne Eté Etudiant Facile Fête Fêtes Flandre Franche Comté Fromage Fruits Goûter Grande table Grèce Halloween Hiver Ile de France Inde Italie Languedoc Limousin Lorraine Lyonnais Maghreb MAP Mardi Gras Mi caré Micro ondes Midi Mini cocottes Montbéliard Nice Noël Normandie Orléanais Pain Pâques Pas cher Pas trop cher Petits gâteaux Plat unique Portugal Pour le soir Printemps Provence Rapide Recette anti crise Restes Roussillon Russie Sans gluten Savoie Simplicité Santé Soir Sorbets St Valentin Suisse Terroir Vegan Végétarien Verrines

Les derniers billets