

Saucisson à cuire à la choucroute

Pour 4 personnes.

1 saucisson à cuire, 1 kg de choucroute, 1/4 l de vin blanc sec, 100 g de saindoux, 10 baies de genièvre.
Poivre, 1/2 kg de carottes.

Faire fondre le saindoux dans une cocotte à fond épais, ajouter la choucroute crue, le genièvre et le poivre.
Mouiller de vin blanc et laisser cuire 1 heure 1/2 à couvert.
Ajouter les carottes et le saucisson, laisser cuire encore 1 heure 1/2.
Pour servir, disposer la choucroute dans le fond du plat, le saucisson coupé en tranches au-dessus et les carottes tout autour.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.