



# Choucroute aux pommes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La choucroute aux pommes est parfait pour ceux qui ne veulent pas rester dans le classique.

## Ingrédients:

- 500g de choucroute cuite
- 4 tranches de lard fumé
- 4 saucisses de Francfort
- 4 pommes golden
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- 50g de sucre roux
- 2 feuille de laurier
- 50g de saindoux
- se poivre du moulin
- 8 baies de genièvre
- 40cl d'eau



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

**Recette pour: 4 personnes**

## Réalisation:

Rincer et égoutter la choucroute. Oter la couenne des tranches de lard fumé. Les couper en trois parties égales. Piquer les saucisses de francfort pour éviter qu'elles éclatent à la cuisson. Laver les pommes sans les éplucher, les couper en quartiers en prenant soin d'ôter le cœur et les extrémités des pommes. Peler et couper en rondelles l'oignon puis défaire les rondelles en anneaux.



Faire fondre le saindoux dans une cocotte ou sautoir. Faire revenir successivement le lard, les saucisses, les anneaux d'oignon et les morceaux de pommes. Les égoutter les uns après les autres à l'aide d'une écumoire. Faire revenir ensuite le chou de choucroute et ajouter le sucre roux. Déglacer avec le vin blanc et 2 verre d'eau et ajouter le laurier. Cuire 5 minutes à feu doux à couvert. Ajouter toute la garniture et les baies de genièvre. Assaisonner et couvrir. Cuire au four 200°C pendant environ 50 minutes. En fin de cuisson, ôter les feuilles de laurier et servir dans la cocotte de cuisson.

