



Ferme J.L. FRIEH et Fils

51 rue Principale - 68320 HOLTZWHR

☎03 89 47 40 10 - Fax 03 89 49 10 20

La choucroute:

Par essence conviviale, la choucroute représente un patrimoine culinaire simple et astucieux à redécouvrir pour son plaisir. La choucroute traditionnelle se préparait autrefois dans les fermes où l'on élevait le cochon ; Le lard frais ou fumé représentait la garniture la plus courante, souvent complétée par la trilogie des saucisses de Strasbourg, de Francfort et Montbéliard. Autre recette très ancienne, celle de la choucroute de poissons, connue dès le Moyen Age ! on l'a servait avec des poissons de rivière ou encore avec de la morue ou des harengs séchés. Mais l'acidité du chou s'accorde également bien avec le sucré d'une purée de haricots rouges ou de topinambours.

La choucroute à l'alsacienne :

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de choucroute crue – 400 g de lard salé – 400 g de lard fumé – 400 g de collet de porc fumé ou palette fumée – 1 paires de saucisses de Strasbourg – 2 paires de saucisses de Montbéliard – 10 pommes de terre – 1 oignon – 4 ou 5 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, baies de genièvre – poivre – sel – vin blanc d'Alsace
Faire suer l'oignon et l'ail émincés dans la graisse. Ajouter le choucroute crue, le sel, le poivre, le laurier et les baies de genièvre.

Mélanger et mouiller avec un verre de vin blanc d'Alsace et de l'eau presque à hauteur. Ajouter le lard salé et laisser cuire doucement 1 heure 30.

Cuire à part le lard fumé et la viande fumée.

Cuire à part les pommes de terre en robe des champs.

Cuire quelques minutes les saucisses de Montbéliard et faire chauffer les saucisses de Strasbourg.

Dresser la choucroute sur un grand plat chaud. Garnir avec les tranches de lard, la viande et les saucisses.

NB : Vers la fin de l'hiver, la choucroute devient plus acide. Il est donc nécessaire, avant cuisson, de la rincer très légèrement à l'eau tiède, puis la presser avec les mains pour en faire ressortir le jus.

QUICHE à la CHOUCROUTE :
(recette pour accommoder un reste de choucroute cuite)

Pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte brisée, 120 g de jambon ou de saucisses coupées en rondelles, 4 œufs, 300 g de choucroute cuite, 1 oignon, ¼ de cuill à café de cumin en poudre, 200 g de crème fraîche, 1 cuill à café de graisse d'oie.

- Préchauffer le four à 210°, tapissez un moule de 26 cm, couvrez de papier de cuisson, puis de légumes secs. Placez 10 min au frigo puis enfournez 12 min. Otez billes et papier. Gardez le four à 200 °C.

- Préparez la garniture : poêler l'oignon émincé à feu doux avec la graisse d'oie jusqu'à ce qu'il soit tendre, sans laisser dorer. Coupez la viande en petits morceaux. Mêler les morceaux de viande, oignon et choucroute. Battez la crème et les œufs, rajouter le cumin, saler, poivrer.

- Etaler la choucroute sur la pâte en l'éfilochant pour l'aérer. Versez la crème dessus. Coupez des bandes dans les chutes de pâtes et posez les en croisillons sur la quiche. Enfournez 35 min.
(Pour une jolie dorure, badigeonner la pâte visible avec du blanc d'œuf légèrement battu.)

Recette des Süri Rüewa (navets salés) :

La recette de base est identique à celle de la choucroute. Il faut d'abord rincer légèrement les navets puis les égoutter.

Faites revenir des oignons et de l'ail émincés dans un peu de matière grasse. Ensuite, versez les navets par-dessus, rajoutez des épices (baies de genièvre, coriandre, feuilles de laurier) sel et poivre. Recouvrez la préparation avec de l'eau (et du vin blanc) à trois-quarts de la hauteur et laissez mijoter pendant 1h00 environ. Les navets cuits doivent être tendres tout en conservant leur texture.

La recette alsacienne prévoit d'accompagner les navets avec des pommes-de-terre, de la palette fumée (Schiffala), du lard fumé (ou non) et facultativement un jambonneau, des saucisses (de Strasbourg, Montbéliard, etc.) ou tout simplement des boudins noirs.

Dégustez ce plat authentique avec de la moutarde, une bière blonde ou un riesling !