CHOUCROUTE 196 calories

Préparation: 15mn

Cuisson: 1h 15

200 g de choucroute crue

1l de bouillon

4 pommes de terre

2 oignons

20 g de beurre

5-6 baies de genièvre

1 feuille de laurier

sel, poivre du moulin

1. Lavez la choucroute dans plusieurs eaux et laissez-la égoutez avant de la faire blanchir 10 minutes dans de l’eau bouillante.

2. Faites chauffer le bouillon. Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en dés. Émincez finement les oignons.

3. Faites égoutter la choucroute et hachez-la grossièrement.

4. Faites fondre le beurre dans un faitout et ajoutez-y les oignons et la choucroute; faites revenir en remuant. Quand la choucroute a pris une légère couleur, ajoutez le laurier et le genièvre avec le sel et le poivre.

5. Couvrez de Bouillon et laissez cuire à petit feu environ 45 minutes. A ce moment, ajoutez les pommes de terre et prolongez la cuisson, à couvert, 10 minutes.

6. Servez la soupe très chaude dans le récipient de cuisson.

les conseils de Nina: vous pouvez l’accompagner de saucisses et de lard de poitrine fumée pour en faire un vrai repas du soir.