



Plat au four à la choucroute, aux saucisses fumées et aux lardons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

300 grammes de lard petit-déjeuner (fumé)
1 kilogramme de pommes de terre
1 noisette de beurre
500 grammes de choucroute
2 saucisses fumées
lait
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le lard en petits morceaux, et faites revenir ceux-ci dans une poêle, sans beurre.
- 2.** Lavez, pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Cuisez les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée.
- 3.** Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir la choucroute. Ajoutez régulièrement un peu d'eau. Faites mijoter la choucroute pendant 10 à 15 minutes.
- 4.** Portez l'eau à ébullition et faites cuire les saucisses fumées. Sortez-les de l'eau et coupez-les en morceaux.
- 5.** Écrasez les pommes de terre avec la choucroute pour en faire une purée. Mélangez la graisse de lard et un généreux filet de lait à la purée. Incorporez délicatement les lardons à la purée. Salez et poivrez selon votre goût.
- 6.** Servez avec la saucisse fumée.