





## LES JARDINS DU GIESSEN



# CHOUCROUTE

### CAKE DE CHOUCROUTE AUX OLIVES, AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU BASILIC

Ingrédients :

- 200 g de choucroute,
- 250 g de farine, 2 œufs,
- 1 petit verre d'huile d'olive,
- 5 cl de vinaigre de xérès,
- 5 cl de lait de soja,
- 1 cuillère à café rase de levure chimique,
- 100 g d'olives vertes dénoyautées,
- 10 tomates séchées

Préchauffer le four à 210°C (th7).

Hacher grossièrement les tomates séchées.

Déposer le basilic dans le bol d'un robot ménager avec la choucroute préalablement chauffée à la casserole et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler légèrement et mixer.

Dans une jatte, rassembler la farine, le sel, la levure et les œufs battus en omelette. Mélanger avant d'incorporer le reste d'huile, le vinaigre et le lait de soja.

Ajouter alors la préparation à la choucroute, les tomates hachées, les olives. Travailler l'ensemble à la fourchette afin d'obtenir une pâte aérée.

Verser dans un moule à cake huilé, puis enfourner pour 45 min environ. Déguster tiède avec une salade verte.

### TOURTE À LA CHOUCROUTE

*Recette transmise par Madame Christelle BIRY*

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 600 gr de choucroute SAVA
- 250 gr de lard fumé ou lardons
- 3 oignons
- 2 c. à soupe de crème épaisse
- 1 jaune d'œuf
- Poivre

Coupez le lard en morceaux et faites-les revenir 5 mn à la poêle pour qu'ils rendent leur graisse.

Pelez et émincez les oignons. Ajoutez-les dans la poêle avec les lardons. Continuez la cuisson 3 à 4 mn sans les laisser colorer. Ajoutez la choucroute et bien mélanger. Incorporez la crème, poivrez largement et laissez tiédir.

Déroulez un rouleau de pâte feuilletée. Garnissez-en 1 moule à tarte et piquez le fond à la fourchette. Remplissez-le de la choucroute aux oignons et lardons tiédie.

Déroulez la 2ème pâte feuilletée. Recoupez-la au besoin au diamètre du moule. Posez-la sur le dessus de la tarte. Soudez-la en pinçant les bords. Piquez toute la surface à la fourchette. Dorez-la avec le jaune d'œuf.

Mettez au four préchauffé à 200°C et laissez cuire 30 mn. Baissez la température du four à 180°C et continuez la cuisson 10 mn.

Laissez reposer 10 mn avant de démoulez et servez.

*\*pour une saveur plus fruitée, ajoutez à votre choucroute 1 pomme râpée et quelques graines de carvi.*



## LES JARDINS DU GIESSEN



# CHOUCROUTE

### ■ STRUDEL À LA CHOUCROUTE

Ingrédients :

- Pâte à Strudel : ci-dessous ou si l'on est pressé, remplacer la pâte à strudel par une pâte feuilletée et procéder de la même façon. Le résultat est délicieux!
- 2 oignons
- choucroute environ 800 g
- 100 g de crème fraîche
- sel, poivre, 20 g de beurre
- 1 bouquet d'aneth, vin blanc
- 300 g de saumon cru ou fumé ou de lardons

Peler, hacher les oignons, les faire revenir dans le beurre avec la choucroute durant 10 mn.

Ajouter un peu de vin blanc (1/2 verre) et laisser réduire.

Ajouter le saumon coupé en dés.

Ajouter la crème, le sel, le poivre, l'aneth.

Laisser refroidir.

Étaler la pâte à Strudel, et suivre les instructions données dans la recette de la pâte à Strudel.

### ■ PÂTE A STRUDEL

Ingrédients :

- 250 g farine
- 2 jaunes d'œuf
- 1/8 l d'eau chaude
- 3 cuillères à soupe d'huile, sel

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits. Y mettre un jaune d'œuf, le sel, l'huile et l'eau. Travailler la pâte pour former une boule, puis terminer de la travailler sur le plan de travail enfariné. Lorsqu'on obtient une boule lisse qui ne colle plus, la laisser reposer avec le saladier posé à l'envers par-dessus 30 mn (elle doit rester au chaud).

Placer un torchon humide sur le plan de travail, un sec par-dessus. Enfariner. Abaisser la pâte sur le torchon, l'étirer avec les mains sans la déchirer. On obtient un rectangle de 50x60 environ.

L'abaisse devient transparente, on doit pouvoir lire le journal à travers la pâte. L'enduire de blanc d'œuf ou de beurre fondu pour qu'elle reste souple. Étaler la farce sur la pâte en laissant une bordure de 2 cm tout autour. Enrouler la pâte (comme pour un biscuit roulé) en soulevant le torchon. Placer le Strudel sur la plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé. Dorer à l'œuf (avec le deuxième œuf). Enfourner 25 à 30 mn dans un four préchauffé à 225°C.



## LES JARDINS DU GIESSEN



# CHOUCROUTE

### CHOUCROUTE ET POISSONS À LA COCOTTE

- Ingrédients :
- 600 g de filet de lotte
  - 1 filet de haddock de 500 g
  - 1 kg de choucroute crue
  - 4 oignons, 1 bouquet garni
  - 1 cuillère à café de baies de genièvre
  - 1 bouteille de vin blanc sec
  - 200 g de crème fraîche épaisse
  - 20 g de beurre, sel, poivre
  - une douzaine de langoustines
  - petites pommes de terre

Plongez la choucroute crue dans une grande marmite remplie d'eau bouillante, laissez reprendre l'ébullition, et comptez 5 min de cuisson. Egouttez et rincez à l'eau fraîche. Pressez la choucroute dans un torchon.

Pelez les oignons, émincez-les, faites les étuver dans une noix de beurre.

Dessus, étalez la choucroute, parfumez avec les baies de genièvre, le bouquet garni, sel, poivre.

Arrosez de vin blanc, couvrez, et laissez cuire pendant 1 h.

Coupez le filet de haddock en 4 morceaux, faites de même pour la lotte. Retirez la moitié de la choucroute de la cocotte.

Sur ce qui reste, rangez le poisson, recouvrez-le avec la choucroute prélevée. Remettez sur feu doux 20 min environ.

Si vous mettez des langoustines, faites-les cuire 5 min dans un court-bouillon.

Faites cuire les pommes de terre.

Disposez la choucroute dans un grand plat, avec le poisson et les pommes de terre.

Versez la crème fraîche dans la cocotte. Sur feu vif, mélangez pour déglacer. Arrosez le poisson avec cette sauce.

### SALADE DE CHOUCROUTE

- Ingrédients :
- 1 kg de choucroute crue
  - 1 carotte
  - 2 pommes
  - vinaigrette
  - quelques grains de cumin.

Rincez et égouttez la choucroute.

Pelez la carotte et les pommes, émincez-les.

Mélangez le tout et assaisonnez de sauce vinaigrette à la moutarde, puis saupoudrez de grains de cumin.

*Vous pouvez également ajouter 2 pommes de terre cuites à l'eau et émincées.*



LES  
JARDINS  
DU  
GIESSEN



# CHOUCROUTE



Recette



Recette