

# Maison GARCIA

- Artisans Charcutiers depuis 1961 -

## BIEN RÉCHAUFFER UNE CHOUCROUTE CUISINÉE À LA GRAISSE D'OIE ET AU RIESLING



La véritable choucroute de Strasbourg est un mélange subtil de saucisses à pâtes fines et de saucisses fumées, une harmonie de viandes maigres fumées et de viandes moelleuses salées.



### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

2 kg de chou cuit, 6 saucisses de Strasbourg, 1 saucisse de Morteau, 3 saucisses de Montbéliard, 6 tranches de palette fumée cuite, 3 tranches de poitrine fumée cuite, 3 jarrets confits ou 6 joues confites, 6 tranches saucisson à l'ail, 6 pommes de terre.

### Choucroute Royale

Compléter avec des saucisses blanches à griller.

# RECETTE

## POUR RÉCHAUFFER VOTRE CHOUCROUTE

### Dans une casserole ...

- > Verser un fond d'eau ou de bière,
- > Mettre la moitié du chou cuit dans une casserole,
- > Mettre les jarrets confits ou les joues confites,
- > Recouvrir avec l'autre moitié du chou cuit,
- > Réchauffer à feu doux pendant 20 minutes,
- > Ajouter le reste des viandes et les saucisses de Montbéliard précuites,
- > Remettre à chauffer pendant 15 minutes,
- > Disposer les knacks et les tranches de saucisson à l'ail sur le dessus,
- > Éteindre le feu !
- > Laisser reposer avec un couvercle 5 à 10 minutes.



## POUR ACCOMPAGNER VOTRE CHOUCROUTE

Nous vous proposons la moutarde douce d'Alsace qui respecte le bon goût des charcuteries et des viandes. Servir avec un vin blanc spécial choucroute, un Riesling ou de la bière.

## À SUIVRE AVEC UN GEWURZTRAMINER

Un fromage de Munster et en dessert une bonne tarte au fromage blanc ou aux pommes combleront vos invités.

### BOUTIQUE EUROCENTRE

Du mardi au jeudi de 9h  
à 13h30 & le vendredi  
de 9h à 18h30.

6 avenue de Fontréal,  
Villeneuve-lès-Bouloc

05.61.74.77.47

### MARCHÉ VICTOR-HUGO

Du mardi au dimanche  
en matinée et tous  
les jours fériés.

Place Victor Hugo,  
Toulouse

05.61.23.10.62



COMMANDEZ SUR :

**WWW.MAISON-GARCIA.FR**