



Les plats principaux

## **Choucroute avec saucisses**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 oignons (hachés fin)  
4 cuillères à soupe de beurre  
1 kilogramme choucroute  
1 décilitre de bouillon de poulet  
5 baies de genévrier  
1 kilogramme saucisse  
1 pomme de terre (grosse)  
feuille de laurier (quelques)  
sucre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites revenir les oignons dans la  $\frac{1}{2}$  du beurre. Ajoutez la choucroute, les feuilles de laurier et les baies de genévrier et versez le bouillon par-dessus. Laissez cuire à feu moyen pendant 40 minutes avec le couvercle sur la casserole. Entretemps cuisez dans une autre poêle les saucisses dans le reste du beurre.

Épluchez la pomme de terre et râpez-la sur la choucroute. Cuisez le chou encore une fois et assaisonnez avec sel et sucre. Servez les saucisses cuites sur la choucroute.

