



Les plats principaux

Choucroute à la liégeoise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les roulades

8 tranches de jambon cuit
550 grammes choucroute (bien égouttée)
4 jeunes oignons (émincés)
2 cuillères à soupe de moutarde
poivre
beurre
100 grammes fromage râpé (p.ex. emmental ou gruyère)

Voor de puree

1 kilogramme de pomme de terre (farineuses)
100 millilitres de lait
beurre
1 pincer de noix de muscade
poivre
sel

Voor de saus van Luikse siroop

2 cuillères à soupe de sirop de Liège
2 échalotes (finement émincées)
1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
200 millilitres de bouillon de légumes (ou de poule)
1 cuillère à café d'amidon de maïs (ou liant pour sauce)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C.

Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire environ 20 minutes dans de l'eau salée. Pendant ce temps, faites revenir la choucroute avec le blanc des jeunes oignons dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Poivrez. Égouttez les pommes de terre et écrasez-les après avoir ajouté du lait et une noisette de beurre. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Répartissez la purée de pommes de terre dans un plat de cuisson graissé.

Placez une tranche de jambon sur le plan de travail. Badigeonnez-la légèrement de moutarde et posez une portion de choucroute par-dessus. Enroulez-la en serrant bien. Répétez l'opération avec le reste des ingrédients. Disposez les petites roulades côte à côte sur la purée de pommes de terre et saupoudrez de fromage râpé. Enfourez le plat de cuisson pour 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Pendant ce temps, préparez la sauce : faites revenir l'échalote dans une noisette de beurre jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Déglacez au vinaigre balsamique et laissez réduire brièvement. Ajoutez le bouillon et le sirop de Liège tout en mélangeant. Laissez mijoter à feu doux et versez le liant pour sauce. Goûtez. Salez et poivrez si nécessaire.

Servez la sauce, la purée et les roulades de choucroute. Décorez avec le vert des jeunes oignons.

Ustensiles de cuisine

four

une grande casserole

un plat de cuisson graissé

