

metro



Choucroute à la saucisse de Toulouse

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 9 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:40 TEMPS TOTAL

Ingrédients

454 g (1 lb) Choucroute traditionnelle

2 Oignons moyens, hachés

60 ml (1/4 tasse) Huile d'olive extra vierge

8 Saucisses de toulouse

125 ml (1/2 tasse) Vin blanc sec

10 ml (2 c. à thé) Baies de genièvre

1 Feuille de laurier

1 Branche de thym frais

Préparation

Préchauffer le four à 140°C (275°F).

Rincer et égoutter la choucroute et réserver.

Dans une grande poêle allant au four, faire revenir, à feu moyen, les oignons dans l'huile d'olive.

Ajouter les saucisses et faire revenir jusqu'à coloration. Ajouter la choucroute. Mouiller avec le vin. Incorporer l'épice et les herbes, les pommes de terre et les carottes.

Faire cuire au four à couvert 25 minutes.

Servir bien chaud accompagné de moutarde de Dijon.

Source : Académie Culinaire

Accords vins et mets



MC

Fruité et généreux

Ces vins mi-corsés offrent une couleur intense, un nez riche dominé par des arômes de fruits. Ce sont des vins savoureux et accessibles.

Catégories de produits : vin rouge, vin rosé.

6 Pommes de terre grenets, bouillies «al dente»

© Société des alcools du Québec, 2007

3 Carotte, coupées en gros morceaux

Accords bières et mets



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
