

# CHOUCROUTE RAPIDE, PETIT JARRET ET POIRE

🕒 Préparation : 10 mn

🍲 Cuisson : 45 mn



## Ingrédients – 4 personnes

- 600 g de choucroute cuite
- 1 verre de vin blanc
- 1 saucisse de Montbéliard
- 1 saucisse de Morteau
- 1 petit jarret de porc cuit
- 200 g de poitrine fumée
- 1 poire (fruit)
- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 5 brins de persil
- 4 pommes de terre

## Préparation

1. Lavez la choucroute à l'eau froide.
2. Epluchez et ciselez les échalotes et l'oignon.
3. Epluchez et coupez la carotte en petits morceaux.
4. Faites fondre un peu de matière grasse dans un grand faitout, faites revenir les échalotes et l'oignon quelques minutes, ajoutez les morceaux de poitrine, laissez dorer un peu et ajoutez les morceaux de carotte et le persil.
5. Après quelques minutes, déglacez le faitout avec le vin blanc, ajoutez la choucroute, déposez le jarret et la saucisse de Morteau, couvrez et laissez cuire à feu doux 15 mn.
6. Epluchez et lavez les pommes de terre, coupez-les en 4.
7. Faites de même avec la poire.
8. Après 15 mn de cuisson, ajoutez la saucisse de Montbéliard, et répartissez les quartiers de pommes de terre et de poire autour de la viande, poivrez légèrement et prolongez la cuisson 20 mn.

