



CHOUCROUTE ISLA DELICE

Pour 6 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

- 300g de choucroute crue
- 150g de lardons ISLA DELICE
- 1 saucis#39;délice goût veau ISLA DELICE 500g
- 1 paquet de Déliss#39; ISLA DELICE
- 12 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 20cl d#39;eau
- 1 cuil. d'huile neutre
- Coriandre en grains
- Baies de genièvre

Préparation :

- Eplucher et couper l'oignon en fines lamelles.
- Eplucher les pommes de terre. Les cuire à l'eau 15 minutes.
- Dans une sauteuse, faire revenir l'huile et l'oignon sans coloration.
- Ajouter les lardons ISLA DELICE, les faire blanchir.
- Ajouter la choucroute, mouiller avec de l#39;eau. Assaisonner de grains de coriandre et de baies de genièvre.
- Couvrir, cuire à feu doux 15 minutes.
- Quand les pommes de terre sont cuites, les ajouter à la choucroute, ajouter les Déliss#39; ISLA DELICE dessus et couvrir.
- Laisser cuire 10 minutes.
- Couper le Saveur#39;Délice goût veau ISLA DELICE en rondelles.
- Le répartir sur la choucroute.