

Choucroute garnie version originale

- 1 paquet de *choucroute de chou vert* (2 c'est encore mieux)
- 150 g de bacon
- 3 grosses saucisses (ou plus)
- 1 gros oignon
- Ail au goût
- 1/2 bière blonde
- 3 ou 4 pommes de terre coupées en 2

Faire rissoler le bacon, l'oignon et l'ail.

Dans une poêle, faites saisir les saucisses.

Mélanger la choucroute avec la préparation de bacon.

Séparer le mélange en deux, en laissant la moitié dans la casserole.

Étaler les saucisses sur la choucroute et recouvrir avec l'autre moitié du mélange.

Étaler des pommes de terre de grosseur moyennes, entières et pelées, sur le dessus.

Verser la demi-bière sur le tout, couvrir et faites mijoter à feu doux pendant au moins une heure.

Servir avec une bonne bière.

Choucroute garnie simplifiée

- 1 paquet de *choucroute de chou vert* (2 c'est encore mieux)
- 150 g de bacon coupé en morceaux
- 3 à 5 grosses saucisses
- 1 gros oignon haché
- Ail au goût haché
- 1/2 à 1 bière de votre choix
- 3 ou 4 pommes de terre coupées en 2

Dans un grand chaudron, faire rissoler le bacon, l'oignon et l'ail.

Ajouter et faire saisir les saucisses.

Mélanger la choucroute et les pommes de terre avec la préparation déjà dans le chaudron.

Verser la bière sur le tout de manière à ce que tout baigne, couvrir et faites mijoter à feu doux jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Servir avec une bonne bière.

Variantes:

- ajouter une pomme en morceaux
- ajouter des carottes tranchées
- essayer une autre sorte de bière
- utiliser de la *choucroute à la fleur d'ail*