

LES IDEES CHOUCROUTE

- **la traditionnelle choucroute à l'Alsacienne**
avec ses saucisses, viandes salées et fumées, quenelles de foies, boudins.
- **La choucroute cuite accompagne les poissons fumés ou grillés**
 - o haddock, anguille
 - o saumon, capitaine, berix etc.
- **La jeune choucroute se mange également crue**
 - o un filet d'huile de colza ou de sésame
 - o pomme bien ferme et rapée
 - o quelques grains de raisins secs réhydratés

UTILISER LES RESTES

- comme une quiche avec viande en petites dès ou lamelles et choux
- casser 2oeufs- Ajouter 200grammes de choucroute cuite- cuire comme les galettes de pomme de terre- à manger avec une salade de mâche
- servir un peu de choucroute avec purée de légumes : pomme de terre, potimaron

Les spatzelés « Grand-Mère »

Cette recette n'est bonne qu'avec des bons spatzelés maison assez gros
Petits mangeurs ..s'abstenir !

- faire revenir des oignons émincés à la graisse d'oie (en quantité généreuse la graisse !)
- ajouter les restes de viandes et de saucisses en lamelles
- laisser chauffer
- ajouter les spatzelés et un bon verre de vin blanc
- laisser chauffer en retournant régulièrement
- quand la viande est chaude ajouter la choucroute cuite (même quantité que les spatzelés)

Servir très chaud