

## CHOUCROUTE AU JUS DE BETTERAVE et saucisses braisées à la bière

Plat facile & bon marché – Pour 4 personnes  
Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min

- ◆ 4 saucisses de porc ◆ 33 cl de bière bretonne
- ◆ 1 oignon de Roscoff ◆ 200 g de choucroute cuite
- ◆ 25 cl de jus de betterave ◆ 2 gousses d'ail ◆ 30 g de beurre
- ◆ Huile végétale ◆ 1 feuille de laurier ◆ Sel et poivre du moulin

◆ Mettre la choucroute à cuire environ 45 min à feu doux avec le jus de betterave et les gousses d'ail justes écrasées.  
◆ Cuire les saucisses à la poêle ou dans une cocotte avec un filet d'huile et le beurre. ◆ Ajouter l'oignon émincé, faire suer jusqu'à ce qu'il devienne translucide puis ajouter la bière, le laurier, saler, poivrer et laisser cuire 35 à 40 min.

### Info produit

Il est possible de trouver du jus de betteraves en magasin bio ou de le préparer en mixant, centrifugeant des betteraves cuites puis en les passant à travers un linge.

