

Choucroute Végétarienne

Ingrédients :

- 30 ml huile d'olive
- 500 g pommes de terre
- 1 oignon émincé
- 10 cl vin blanc
- 25 cl bouillon de légumes
- 1 kg choucroute crue
- 2 gousses d'ail haché
- 3 clous de girofle
- 5 pincée baies de genièvre
- 3 feuilles de laurier
- 4 saucisses végétales coupées en tranches
- 200 g tofu fumé coupé en lardons



Préparation :

1° Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Ajouter l'oignon, cuire 3 minutes, ajouter le vin blanc, le bouillon de légumes, la choucroute, l'ail, les clous de girofles, les baies de genièvre et le laurier et cuire 1 heure minimum.

2° Cuire les pommes de terre 20 minutes dans l'eau bouillante.

3° 10 minutes avant la fin de la cuisson du chou, faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les tranches de saucisses végétales et de tofu fumé.

4° Servir le chou avec les pommes de terre, les saucisses végétales et les lardons de tofu fumé.