



Gratin de choucroute à l'alsacienne

Ingrédients:

350 g	d'émincé de cuisses de poulet
500 g	de choucroute cuite
1	petit oignon
150 ml	de crème
100 ml	de vin blanc
1	cuillère à soupe de farine
1	cuillère à café de moutarde
	Beurre
	Sel et poivre pour assaisonner

Préparation:

1^{ère} étape

Saisir la viande de poulet dans du beurre, saler et poivrer, retirer du feu et garder au chaud. Eplucher et ciseler l'oignon, faire glacer également dans du beurre. Singer, laisser roussir, mouiller au vin blanc et remuer jusqu'à liaison. Amener à ébullition tout en remuant, rajouter la crème et la moutarde et laisser cuire à petit feu pendant 5 minutes. Saler, poivrer et passer au chinois.

2^{ème} étape

Beurrer un plat à gratin. Bien égoutter la choucroute, la disposer dans le plat et dresser la viande de poulet dessus. Napper de sauce et parsemer d'une cuillère à soupe de flocons de beurre.



Préparation:

3^{ème} étape

Préchauffer le four à 180°C et mijoter le gratin pendant env. 30 minutes, de manière à ce que sa surface ne prenne que très peu de couleur (couvrir d'une feuille de papier alu le cas échéant).