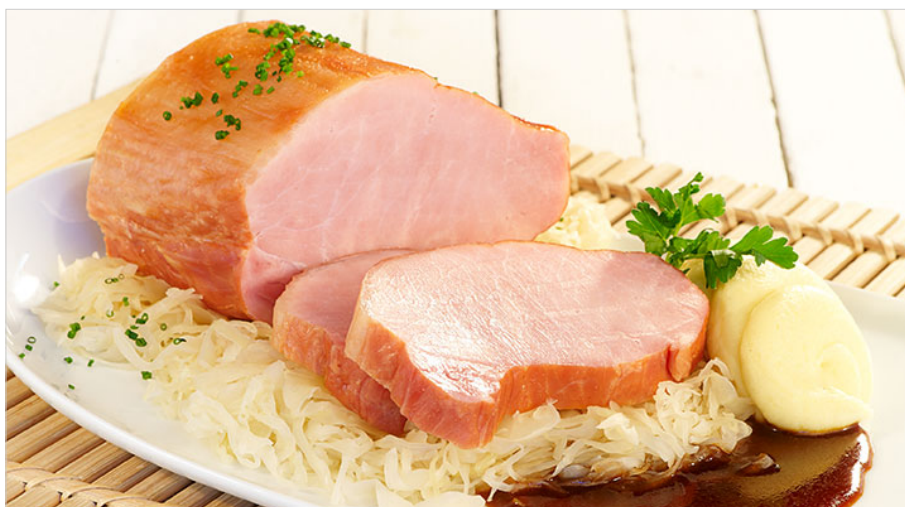


Auteur: Heiko Antoniewicz

Durée de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 2 hours 15 minutes



Ingredients

Pour 4 personnes

Kassler (sous vide) :

300 g de Kassler

60 ml de fond de porc

2 feuilles de laurier

Choucroute (sous vide) :

300 g de choucroute

1 pomme épluchée et coupée en dés

50 g d'oignon émincé et revenu au beurre

1 sachet d'épices contenant baies de

genièvre, cumin, poivre en grains et laurier

Un peu de vinaigre

Préparation

Kassler (sous vide) :

Conditionner les ingrédients dans un sachet sous vide et faire cuire pendant 90 minutes au bain **fusionchef** à 56 °C. Couper en tranches et servir avec le jus de cuisson.

Choucroute (sous vide) :

Conditionner tous les ingrédients dans un sachet sous vide et faire cuire pendant 45 minutes au bain **fusionchef** à 85 °C. Le cas échéant, ajouter un peu de vin blanc. Laisser s'évaporer et retirer le sachet d'épices.

Suggestion: servir avec une purée de pommes de terre et des oignons frits.