

## **Bienvenue à l'atelier choucroute**

Voici quelques informations pour vous faciliter la tâche

Si vous n'avez pas de pot on conseille ceux à joint hydraulique il y en a de 5 – 10 – 15kg on peut les trouver au « Carnet de Cuisine » à Wavre ou au « Moulin de Bièrges » Un pot de 10kg coûte un environ 58€ mais ils n'ont pas de gros stocks.

Outre les pots et les choux, chacun apportera un grand bac en plastique ou grand bassin qui servira à recueillir les choux quand ils seront passés à la râpe et c'est dans ce bac/bassin que vous ferez le mélange sel/épices, également aussi une grande planche, un grand couteau pour découper les choux en 4 et un petit couteau pour enlever les trognons.

Pour tasser les choux dans le pot ,on vend des pilons mais on peut en fabriquer un soi-même, ou utiliser une bouteille en verre à fond plat remplie d'eau ou plus simple et plus efficace se servir de son poing! Il n'est pas nécessaire d'apporter une râpe ,nous en avons 3.

Avant de venir, le pot et le bac seront lavés et ébouillantés et les pierres seront également bouillies pendant quelques minutes dans une casserole.

### **Ingrédients pour un pot de 10L :**

Une dizaine de kgs de choux blancs pommés du style « cabut » non nettoyés

Epices indispensables :

- a) 5 à 8 grammes de sel par kg de choux râpés
- b) baies de genévrier : 3 cuillères à soupe
- c) poivre noir : 2cuillères à soupe de grains non moulus
- d) 3 à 5 branches de thym
- e) quelques gousses d'ail ( les sulfures d'allyle seront décomposés par la fermentation et n'incommoderont plus personne)

Epices facultatives selon les goûts de chacun :

cumin, coriandre,cardamome en grain, clous de girofle, laurier