



La Villa Rosa ★★

Alain et Anne-Rose Denis / 68410 Trois Epis
Tél : 33 (0) 3 89 49 81 19 - Fax : 33 (0) 3 89 78 90 45
e-mail : hotel-restaurant.villa-rosa@wanadoo.fr

LA GUMBISCH

Ingrédients pour 6 personnes :

- ★ 1 kg de gumbisch
- ★ 400 g de lard salé
- ★ un rôti de porc frais
- ★ 2 feuilles de laurier
- ★ 10 baies de genievre
- ★ 1 oignon
- ★ 2 cuillères d'huile
- ★ 20 cl d'eau
- ★ 20 cl de vin blanc

Recette de cette choucroute verte fabriquée dans les familles des vallées alsaciennes avec les choux restants dans le potager. Elle illustre tout à fait la formule de la villa rosa " du potager à l'assiette " et Alain la fabrique en septembre pour la semaine du chou en octobre et pour les plats de notre hiver.

Couper les têtes de chou en quartiers et les émincer grossièrement. Les mettre dans la " tonne " à choucroute en grés d'Alsace avec des couches successives de sel ...

Mettre un torchon de lin, le couvercle et des grosses pierres. Mûrissement de 6 semaines en cave...

Rincer bien le gumbisch à l'eau tiède et égoutter. Emincer l'oignon et le faire revenir dans l'huile. Mettre la moitié de gumbisch, un morceau de lard, les condiments, puis le restant de gumbisch. Ajouter l'eau et le vin. Laisser mijoter 1h 20. Vérifier la cuisson du lard, le sortir et cuire encore 30 minutes le chou. Préparez un rôti de porc au four, déglacer au vin blanc et le rajouter sur la gumbisch 15 minutes avant de servir.

Servir avec quelques pommes de terre, gumbisch rôti et lard, avec un sylvaner vieilles vignes de chez A. Ostertag...

Un régal de journée d'automne.

