Choucroute aux champignons et pruneaux

Kapusta z grzybami i śliwkami

*plat traditionnel de Noël polonais pour 4-6 personnes*

…le jour du réveillon, le 24 décembre, on ne mange pas de viande en Pologne.

500-600 g de choucroute nature   
2 oignons   
une poignée de cèpes déshydratés   
une poignée de pruneaux dénoyautés  
2  feuilles de laurier   
quelques clous de girofle   
quelques graines de poivre et de genièvre  
un peu de beurre ou de saindoux

Faire tremper les champignons dans de l'eau bouillante (prévoir une nuit et attention, surtout ne pas jeter l'eau de trempage).

Rincer la choucroute. Bien essorer et ensuite couper grossièrement.   
  
Peler et émincer les deux oignons.

Les faire suer dans du beurre, dans une cocotte en fonte.

Ajouter la choucroute, et au bout de 10 minutes l'arroser avec l'eau de trempage des champignons. Ajouter aussi les champignons coupés en lanières et les pruneaux, le laurier, les graines de poivre et les baies de genièvre grossièrement écrasées au mortier.

Idéalement, on laisse le chou mijoter pendant deux, trois heures sur le feu très doux et on remue assez souvent pour que le chou n'attache (si besoin on ajoute un peu d'eau).

Ensuite, on laisse reposer jusqu'au lendemain pour remettre à cuire.

C'est bien si on peut remettre la cocotte sur le feu pendant 2-3 jours, mais le chou est déjà bon à manger le premier jour après les deux premières heures de cuisson.

Avec le temps il ne sera que meilleur et plus fondant et prendra une belle couleur brunâtre.

A la fin, on assaisonne s'il le faut avec du sel, du poivre, et si le plat vous semble trop acide et si les pruneaux ne lui ont pas apporté suffisamment de douceur selon vous, vous pouvez ajouter une cuillère ou deux de miel.

