

# CANETTE RÔTIE AU CHOU ET KNÖDEL

pour 4 personnes – 150 minutes

## Ingrédients

Canette rôtie .....	1 pièce
Oignons.....	5 pièces
Chou « weinsauerkraut ».....	2 boîtes
Beurre.....	1 pièce
Margarine .....	150 grammes
Huile de tournesol.....	1 litre
Oeufs .....	2 pièces
Poivre entier .....	1 sachet
Cumin .....	1 sachet
Poivre jamaïcain (nové koreni) .....	1 sachet
Lait .....	1/4 litre
Baguette .....	2 pièces
Farine « hruba ».....	500 grammes
Farine standard .....	100 grammes

## Recette

### Préparation de la canette

Enlever les boyaux, poumons, etc. après avoir enlevé l'élastique. Une fois nettoyée, découper les ailes de la canette, puis, saler la à l'intérieur/extérieur et parsemer de cumin des deux côtés. La placer sur un plateau avec 3mm d'eau dans le fond. La placer dans un four à froid à 180°C.

Cuire pendant une heure en arrosant la canette régulièrement, et en ajoutant de l'eau pour garder le fond à un niveau stable. La retourner aux deux tiers de la cuisson pour dorer le dessous, puis la retourner à nouveau à cinq minutes de la fin.

### Rouille

Dans une petite casserole mettre un peu de farine standard, puis de l'huile de tournesol (un petit fond). A feu vif, mélanger rapidement la mixture jusqu'à ce que la farine devienne légèrement brune. Sortir du feu et conserver à l'air libre.

### Préparation du chou

Laver le chou dans une passoire à l'eau tiède. Le placer dans une casserole, ajouter de l'eau aux deux tiers, le poivre jamaïcain (10aine), le poivre entier (15aine) et le cumin (2 cuillères à soupe). Le mettre à cuire à feu vif jusqu'à l'ébullition, puis baisser le feu, couvrir la casserole et cuire pendant 45 minutes.

Après la cuisson, ajouter la rouille en fonction de vos goûts.

### Knödel

Couper les baguettes en petits dés de 1cm<sup>3</sup> et séparer les jaunes de blancs d'œufs.

Dans un grand saladier avec les dés de baguette, mélanger 16 grosses cuillères de farine hruba, 2 jaunes d'œufs, ¼ de litre de lait tiède, 2 petites cuillères de sel.

Faire fondre la margarine et la maintenir chaude. Ajouter dans le saladier 5 cuillères à soupe de margarine fondue.

Préparer 4 grosses boules de la pâte à la main, et une fois formées, les faire rouler dans la farine hruba restante afin de les consolider.

Préparer une grande casserole d'eau sans sel, faire bouillir et ajouter les 4 boules. Cuire pendant 25 minutes. Après, couper en deux la plus grosse, vérifier la cuisson à l'intérieur et sortir si la cuisson est satisfaisante.

## *Oignons*

Dans une poêle, ajouter de l'huile de tournesol et la faire chauffer. Ajouter les oignons émincés et faire revenir à feu vif, en remuant sans cesse, afin de ne pas les brûler. Une fois les oignons uniformément dorés, arrêter la cuisson.

## **Conseils**.....

Servir un knödel par personne, un quart de canette rôtie et du chou, sur lequel vous disposerez l'oignon grillé.

Pour réchauffer le tout, n'hésitez pas à placer le tout au micro-onde, sauf les knödels qui devront être cuits au bain marie.