

# CHOUCROUTE GARNIE

## **Pour la choucroute**

1 kg de choucroute crue  
4 soycisses (saucisses de soja)  
100 g de tofumé (tofu fumé)  
1/2 litre de vin blanc sec  
2 c. à s. de baies de genévrier  
2 oignons hachés  
40 g de margarine végétale  
sel-poivre

## **Pour les beignets**

100 g de farine  
une pincée de sel  
1 c. à c. de graines de cumin  
un filet d'huile de tournesol  
eau  
huile de friture

*Faire une pâte avec la farine, le sel, le cumin, l'huile et suffisamment d'eau pour obtenir une boule lisse et élastique. La débiter en petits morceaux et les faire dorer à la poêle ou dans la friteuse.*

*Dans une cocotte, rissoler les oignons dans la margarine jusqu'à ce qu'ils soient transparents, puis ajoutez les baies de genévrier, et la choucroute, tout en la défaisant avec une fourchette. Saler, poivrer, verser le vin et laisser chauffer à feu doux.*

*Faire dorer à la poêle le tofumé coupé en fines tranches et les soycisses. Les ajouter à la choucroute, ainsi que les beignets.*

*Faire mijoter encore une bonne heure et demie, avant de servir.*