

# Recettes de cuisine polonaise

## En français



### Le BIGOS

#### Ingrédients :

1 kg de chou frais environ une demi-tête moyenne

2 kg de choucroute + 2,5 tasses d'eau de cuisson

80 g de champignons séchés + 500 ml d'eau de trempage

500 g d'épaule de porc

300 g d'épaule de bœuf

500 g de poitrine fraîche sans peau

500 g de longe de porc

50 g de saindoux de porc

180 g de saucisse fumée

300 g de lard fumé

4 gros oignons (à peu près 400 g)

50 g de prunes séchées dénoyautées

Épices et herbes : 5 grains de piment, une cuillère à café de poivre noir, 5 feuilles de laurier, 1 clou de girofle,  
2 graines de genièvre

### **L'Étape de La veille**

Faire tremper les champignons séchés.

Couvrez laissez-le dans un endroit sec et frais pendant 12 heures, de préférence toute la nuit. Les champignons vont absorber une partie de l'eau et ramollir.

### **L'Étape du lendemain**

Égouttez les champignons, mais ne jetez pas l'eau. Coupez les champignons égouttés en petites lanières.

#### **Étape 3**

Pressez soigneusement la choucroute, puis émincez-la. Placez la dans une cocotte type fonte (attention prévoyez grand car il faudra rajouter les viandes et le chou). Versez de l'eau suffisamment pour la recouvrir.

Si l'on préfère un bigos plus doux, on peut rincer la choucroute égouttée à l'eau froide et la presser à nouveau.

#### **Étape 4**

Coupez le chou blanc en lamelle et l'ébouillanter environ 5 mn. Placez le dans la marmite avec la choucroute. Couvrez, portez le tout à ébullition puis réduisez le feu et faire cuire couvert pendant une heure.



#### **Étape 5**

Pendant que le chou cuit

Coupez les viandes crues en petits morceaux, faire fondre le saindoux et ajoutez toutes les viandes.

Faire cuire 30 mn en remuant régulièrement.



## Étape 6

Revenons au chou et à la choucroute qui ont cuit 1 h.

Ajoutez toutes les épices et herbes : 5 grains de piment, une cuillère à café de poivre noir, 5 feuilles de laurier, 1 clou de girofle, 2 graines de genièvre.

Versez également l'eau issue du trempage des champignons , ajoutez les champignons.

Mélangez soigneusement le tout.

## Étape 7

Ajouter les viandes, mélangez et couvrez. Faire cuire à feu très doux en remuant de temps en temps.

## Étape 8 :

Emincez les oignons, coupez le lard fumé en petits dés. Faire revenir le lard et les oignons dans une poêle environ 10 mn.

Ajoutez ce mélange dans la cocotte.

Coupez la saucisse en cubes et l'ajouter également.

Certains ajoutent des prunes séchées hachées finement (question de goûts) Faites cuire les bigos à feu minimum pendant 4 heures (personnellement, je le mets au four avec le couvercle à 130°)

Vérifiez le bigos au moins toutes les 30 minutes et remuez-le avec une cuillère en bois, car le bigos a tendance à brûler.

Le bigos est prêt à manger le premier jour, mais lorsqu'il est réchauffé le deuxième, voire le troisième ou le quatrième jour, il s'améliore de jour en jour.



**Smacznego ... !!!**

