



Compte-rendu de l'Atelier

« Dégustation de la choucroute Alsacienne »

PASSION JARDIN AU NATUREL

vendredi 12 avril 2024

Lors du précédent atelier du 14 octobre dernier, la technique de la lactofermentation avait été présentée aux participants où les ingrédients végétaux avaient été râpés ou coupés, additionnés d'une saumure et d'aromates puis laissés à eux-mêmes, baignant dans leur jus.

L'heure était donc venue pour les acteurs de l'époque (ainsi que plusieurs invités) d'aller « au bout » de la démarche en ce vendredi soir 12 avril 2024 et par une magnifique fin de journée ensoleillée de se retrouver cette fois aux « **Chazettes** » pour déguster cette choucroute Alsacienne.

Merci aux **22 convives** pour leur participation très active qui a consisté en :

- ✓ cuisiner le chou fermenté
- ✓ commander les charcuteries Alsaciennes
- ✓ cuire les pommes de terre du jardin
- ✓ découper les légumes
- ✓ faire les gâteaux et les sauces pour l'apéritif
- ✓ se procurer et rafraîchir les boissons et autres ingrédients
- ✓ fournir la vaisselle et transporter les tables et chaises ...

Une belle soirée festive avec une digestion légère grâce au processus de lactofermentation.