



Potée de chou blanc à la saucisse



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 1 Oignon blanc
- 5 Carottes
- 2 c. à s. Persil plat
- Sel, poivre
- 1 Chou blanc
- 8 tranche(s) Lard
- 500 g Saucisse fumée
- 8 Pommes de terre
- 2 Ail
- 30 g Huile d'olive

La recette

Etape 1

Couper le chou en quartiers et détacher les feuilles.

Etape 2

Couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en morceaux.

Etape 3

Faire blanchir le chou à gros bouillons pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les feuilles soient tendres mais encore légèrement croquantes, puis l'égoutter.

Etape 4

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu de matière grasse (huile ou beurre) dans une cocotte.

Etape 5

Ajouter l'ail haché et faire revenir 1 minute supplémentaire.

Etape 6

Ajouter ensuite le chou, les carottes, les pommes de terre, le lard et les saucisses. Saler légèrement, poivrer et parsemer de persil.

Etape 7

Verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur des ingrédients, puis fermer la cocotte. Cuire sous pression pendant 30 minutes à partir du moment où la soupape tourne.

Etape 8

Ouvrir la cocotte et laisser mijoter 10 minutes supplémentaires à feu doux pour réduire légèrement le jus et concentrer les saveurs.

