



Potée au chou

Ingrédients :
(pour 6 personnes)

2 choux verts

6 carottes

2 oignons

2 saucisses de Morteau

2 jarrets de porc fumé

2 tranches épaisses de poitrine fumée

1 kg de pommes de terre nouvelles

- Faites cuire le chou dans un grand volume d'eau salée pendant 40 mn. Changez l'eau après 20 mn de cuisson.
- Coupez les carottes en rondelles, loignon et les pommes de terre en 4, et faites revenir le tout dans une cocotte avec un morceau de beurre salé.
- Ajoutez la saucisse de Morteau découpée en rondelles épaisses, ainsi que la poitrine fumée coupée en lardons et le jarret.
- Dans une cocotte rassemblez le chou et le reste de la préparation, puis faites cuire à feu doux pendant 40 mn.

Retrouvez toutes les recettes à base de choux sur www.trianglevert.org