

POTÉE DE CHOU BLANC

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 110 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

pour 4 personnes

1 saucisse de morteau ou 3 montbéliardes

1 morceau de jarret de porc frais

1/4 chou blanc coupé en grosses lamelles

6 pommes de terre chair ferme

4 navets coupés en gros cubes

6 carottes coupées en gros tronçons

2 oignons émincés

2 gousses d'ail coupé en 2

3 feuilles de laurier

5 baies de Genièvre

3 clous de Girofle

Quelques grains de coriandre

1 cube de bouillon dilué dans 800mL d'eau chaude



Descriptif:

Faire revenir les oignons dans de la matière grasse

Rajouter les légumes sauf pomme de terre, les épices et mélanger

Mettre le jarret et verser le bouillon

Laisser mijoter 45mn-1h.

Mélanger

Mettre les pdt et la/les saucisse(s) (attention pas dans le jus autrement ça éclate)

Continuer la cuisson 45mn-1h.

Saler si besoin.