



Potée au chou vert



Ingrédients

1/2 chou vert
2 carottes
250 g de lard
4 saucisses de campagne
2 branches de céleri
350 g de pommes de terre
1 branche de thym
sel et poivre



4 personnes



1h 30 minutes

Préparation

1. Laver et découper le chou en gros morceaux. Ôter le trognon et les côtes épaisses puis réserver.
2. Éplucher les pommes de terre et les carottes et les couper en morceaux.
3. Détailler le céleri en rondelles.
4. Dans une cocotte, déposer le lard découpé en gros cubes avec les saucisses.
5. Mouiller le tout avec 25 cl d'eau froide.
6. Ajouter les pommes de terre, les carottes, le chou, le céleri, le thym, du sel et du poivre puis porter à ébullition.
7. Couvrir et laisser cuire pendant 1 heure.
8. Servir bien chaud.

Retrouvez toutes
nos recettes :

