

POTÉE DE CHOU À LA SAUCISSE



Ingrédients pour 4 pers. :

- ✎ 1 chou pomme
- ✎ 3 pommes de terre
- ✎ 3 carottes
- ✎ 1 oignon
- ✎ 3 saucisses de Montbéliard
- ✎ 2 gousses d'ail
- ✎ 1 feuille de laurier
- ✎ 1 c. à c. de cumin ou de paprika doux
- ✎ Huile d'olive, sel, poivre

1

Éplucher l'oignon et l'ail, les émincer finement. Les faire revenir dans une grande marmite avec un filet d'huile d'olive.

2

Ajouter les épices et les herbes, puis le chou coupé en lanières, les carottes et les pommes de terre en morceaux.

3

Mélanger, couvrir d'eau à hauteur, ajouter le laurier et saler légèrement.

4

Ajouter les saucisses de Montbéliard entières ou coupées en morceaux.

5

Laisser mijoter à feu doux 30 à 35 minutes. Rectifier l'assaisonnement, poivrer et servir bien chaud, avec un filet d'huile d'olive ou une touche de crème pour encore plus de gourmandise.

Votre plat est maintenant prêt. Servez-le chaud et dégustez !

Partagez-nous votre résultat par mail ou sur les réseaux



Commandez vos
légumes bio juste ici



www.loiseliere.com
contact@loiseliere.com

