Potée de chou blanc

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : 110 minutes.

Ingrédients : 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 coupées en 2 3 feuilles de laurier 5 baies de Genièvre 3 clous de Girofle Quelques grains de coriandre 1 cube de bouillon dilué dans 800 ml d'eau chaude

Descriptif global : Faire revenir les oignons dans de la matière grasse.

Etape 1 : Rajouter les légumes sauf pomme de terre, les épices et mélanger. Mettre le jarret et verser le bouillon.

Etape 2 : Laisser mijoter 45 min - 1h.

Etape 3 : Mélanger... Mettre les pommes de terre et la/les saucisse(s) (attention pas dans le jus autrement ça éclate).

Etape 4 : Continuer la cuisson 45 min - 1h. Saler si besoin.