

Potée limousine



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 12 h

Cuisson : 100 mn

Ingrédients

- petit salé - quantité à votre convenance
- 2 saucisses
- 2 coeurs de choux
- 4 carottes
- 2 poireaux
- 8 pommes de terre
- 1 céleri boule
- haricots secs
- 4 cubes de bouillon
- huile d'olive
- beurre
- 1 bouquet garni
- persil
- 2 oignons
- sel
- poivre

Préparation

- 1 La veille, faites tremper la viande et les haricots secs dans un faitout rempli d'eau.
- 2 Le lendemain, retirez l'eau du faitout.
- 3 Faites revenir les oignons émincés dans une cocotte avec l'huile d'olive.
- 4 Déposez-y la viande et les haricots avec une grande quantité d'eau. Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez mijoter durant 45 minutes.
- 5 Pendant ce temps, faites cuire les saucisses à la vapeur pendant 20 minutes.
- 6 Épluchez, lavez et coupez les légumes en gros morceaux.
- 7 Ajoutez-les dans la cocotte avec le bouquet garni, les cubes et le petit salée. Rectifiez l'assaisonnement et comptez 20 minutes de cuisson.
- 8 Incorporez alors les saucisses cuites à la vapeur et réservez au chaud.
- 9 Dans une casserole, faites fondre quelques noisettes de beurre avec le persil ciselé. Arrêtez le feu dès le premier bouillon.
- 10 Servez chaud et arrosez de beurre persillé.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

