

Potée aux 2 saucisses



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Nous sommes à nouveau en "vigilance orange" pour cause de tempête... Ce n'est pas aujourd'hui que je serais allée au jardin photographier les premières fleurs de printemps... Alors, nous nous sommes réconfortés avec ce plat d'hiver qui nous a régales !

Ingrédients

- 1 morceau de chou
- 4 carottes
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 4 clous de girofle
- 1 navet
- 1 branche de céleri
- 2 poireaux
- 1 bouquet garni
- 1 bouillon cube ail et persil
- sel
- poivre du moulin
- 1 saucisse de morteau
- 2 saucisses de montbéliard

Préparation

- 1 Blanchir le chou dans l'eau bouillante pendant 5 minutes puis l'égoutter. Pour éviter les inconvénients digestifs du chou, je mets 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium dans l'eau.
- 2 Pendant ce temps, éplucher tous les autres légumes. Les couper en gros morceaux.
- 3 Les mettre dans la cocotte minute et ajouter le chou, l'oignon piqué de clous de girofle, le bouillon cube, le bouquet garni. Poivrer et poser les saucisses sur le dessus.
- 4 Mettre de l'eau sans couvrir les ingrédients (environ 1/2 litre). Fermer la cocotte minute et laisser cuire 30 minutes après avoir baissé le feu, une fois que la soupape a tourné.
- 5 Servir la potée bien chaude avec de la moutarde. Parsemer de persil haché.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

