

Potée de chou au riz



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Le temps de l'Avent... Les paysages changent, le climat aussi ! Les cheminées fument et les potées mijotent sur le coin du feu !

Ingrédients

- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 4 carottes
- 1 navet
- 1 saucisse de viande
- 1 jarret de porc fumé
- 60 g de beurre
- 100 g de riz
- sel, poivre
- bouquet garni
- 0,5 chou vert

Préparation

- 1 Mettez le jarret fumé dans votre cocotte minute dans une grande quantité d'eau froide. Portez à ébullition et écumez si besoin. Fermez la cocotte et laissez cuire 20 minutes à partir du moment de la rotation de la soupape.
- 2 Au bout de ce temps, égouttez le jarret et réservez-le.
- 3 Pelez, lavez et coupez le poireau, les carottes, le navet et le chou. Ou...faites comme moi...prenez des petits sachets dans le congélateur! Videz la cocotte et mettez-y le beurre à fondre doucement. Ajoutez tous les légumes coupés en morceaux. Salez et poivrez.
- 4 Ajoutez-y le bouquet garni. Coupez la saucisse de viande en rondelles épaisses et mettez- là aussi dans la cocotte. Posez le jarret par-dessus et ajoutez 1 litre de d'eau. Portez à ébullition puis couvrez et laissez cuire à petits bouillons pendant 30 minutes environ.
- 5 Pendant ce temps faites cuire le riz "al dente" puis égouttez-le.
- 6 Servez la potée accompagnée de ses viandes et du riz.
- 7 Si vous servez à l'assiette, mettez 2 cuillères de riz dans le fond des assiettes et recouvrez de potée. Déposez délicatement un morceau de jarret et quelques rondelles de saucisse de viande. Il n'y a plus qu'à déguster! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

