

## 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

