Porc

Potée de saucisses au chou rouge

1h20	20 min	1h	0	625
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Eplucher et émincer finement l'oignon.
2. Eplucher les gousses d'ail, retirer leur germe et les hacher.
3. Détailler le lard fumé en lardons.
4. Retirer les premières feuilles du chou rouge. Le laver et l'émincer finement comme une choucroute.

Étape 2

Cuisson de la potée

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte sur feu moyen.
2. Faire légèrement dorer l'oignon avec le thym et le laurier.
3. Ajouter les lardons et l'ail. Poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
4. Disposer le chou rouge dans la cocotte avec les saucisses.
5. Verser l'eau et le vinaigre de vin. Mélanger, couvrir et baisser le feu.
6. Faire mijoter pendant 1 heure en mélangeant de temps en temps.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la potée

- 4 **Saucisse(s) de Strasbourg**
- 4 **saucisse(s) fumée(s)**
- 1 **Chou(x) rouge(s)**
- 4 tranche(s) **Lard fumé**
- 2 **Oignon(s)**
- 4 **Gousse(s) d'ail**
- 100 ml **Eau**
- 15 g **Beurre**
- 2 branche(s) **Thym**
- 1 feuille(s) **Laurier**
- 50 ml **Vinaigre de vin**
- 1 **Poivre**

7 Retirer les branches de thym et la feuille de laurier.
Poivrer et servir.