



Porc

Potée de saucisses au chou rouge



1h20 **20 min** **1h** **0** **625**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

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.

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