

Potée savoyarde

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 750g de chou vert
- 500g de pommes de terre
- 125g d'oignons
- 25cl de vin blanc
- 30cl d'eau
- 375g de carottes
- bouquet garni
- 5 diots
- 185g de lard paysan
- 50g de beurre

- 1.** Eplucher les pommes de terre et les oignons et les couper en gros morceaux avec le chou, les diots et le lard.
- 2.** Eplucher les carottes et les couper en rondelles.
- 3.** Faire fondre le beurre dans une cocotte à feu doux et faire cuire le chou avec les oignons et les carottes une vingtaine de minutes.
- 4.** Ajouter le vin blanc avec l'eau, le bouquet garni, les diots et le lard puis laisser mijoter à couvert une trentaine de minutes.
- 5.** Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson une trentaine de minutes. Servir bien chaud avec des condiments.

