



Saucisse au chou



Ingrédients

Recette pour : 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 3 heures

~~~~~

1 chou pommé  
4 saucisses  
8 pommes de terre  
200 g de lardons  
100 g de beurre salé  
1 oignon  
Sel, poivre

### Progression

- 1 - Couper le chou en quatre parts et en retirer le coeur.
- 2 - Faire cuire le chou 10 minutes à la cocotte et réserver le jus de cuisson.
- 3 - Eplucher les pommes de terre, les couper en quatre et les faire cuire 10 minutes à la cocotte.
- 4 - Pendant ce temps, faire revenir les saucisses à la poêle avec un peu de beurre pour les faire dorer. Faire également revenir les lardons à la poêle.
- 5 - Faire fondre 100 g de beurre salé au fond de la cocotte. Ajouter deux verres d'eau. Disposer alternativement la moitié du chou, des pommes de terre, des saucisses et des lardons. Saler et poivrer. Répéter l'opération avec la moitié restante. Ajouter le jus de cuisson du chou.
- 6 - Cuire à couvert et à feu doux pendant au moins 3 heures.