

Chou Braisé aux saucisses

INGRÉDIENTS

- 1 gros chou vert
- 2 oignons
- 150 g de lardons fumés
- 20 cl de bouillon de légumes
- 4 saucisses fumées coupées en rondelles
- 40 g de beurre
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Coupez le chou en huit en éliminant le trognon.
2. Mettez-le dans une casserole d'eau salée. Portez à ébullition pendant cinq minutes, égouttez et rafraîchissez.
3. Épluchez les oignons et ciselez-les. Mettez-les ensuite à revenir dans le beurre dans le fond d'une cocotte.
4. Dès qu'ils sont transparents, ajoutez les lardons et les saucisses fumées coupées en morceaux.
5. Coupez le chou en lanières et ajoutez-le dans la cocotte. Mélangez puis, versez le bouillon.
6. Laissez mijoter pendant 45 minutes à couvert. Assaisonnez en poivre en fin de cuisson ou cuire à la cocotte minute.
7. Selon votre goût, possibilité d'incorporer à la préparation des carottes, navets et/ou pommes de terre.