Potée de chou blanc

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : 110 minutes.

Ingrédients :

1 saucisse de Morteau ou 3 Montbéliardes
1 morceau de jarret de porc frais
1/4 chou blanc coupé en grosses lamelles
6 pommes de terre chair ferme
4 navets coupés en gros cubes
6 carottes coupées en gros tronçons
2 oignons émincés
2 gousses d'ail coupées en 2
3 feuilles de laurier
5 baies de Genièvre
3 clous de Girofle
Quelques grains de coriandre
1 cube de bouillon dilué dans 800 ml d'eau chaude

Descriptif global :

Faire revenir les oignons dans de la matière grasse.

Etape 1 :

Rajouter les légumes sauf pomme de terre, les épices et mélanger.
Mettre le jarret et verser le bouillon.

Etape 2 :

Laisser mijoter 45 min – 1h.

Etape 3 :

Mélanger… Mettre les pommes de terre et la/les saucisse(s) (attention pas dans le jus autrement ça éclate).

Etape 4 :

Continuer la cuisson 45 min – 1h.
Saler si besoin.