



POTÉE FINISTÉRIENNE

Ingredients

- 1 chou vert
- 1 oignon
- 3 carottes
- 4 pommes de terre
- 4 blancs de poireaux
- 100 gr de beurre demi-sel
- 4 tranches de lard
- 4 saucisses fumées
- 1 petit saucisson à l'ail
- Sel & Poivre

Préparation

1. Détachez les feuilles du chou, ôtez les côtes. Faites blanchir les feuilles 5 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez.
2. Épluchez et ciselez l'oignon. Pelez et coupez les carottes en rondelles.
3. Épluchez les pommes de terre. Lavez les blancs de poireaux.
4. Faites fondre le beurre à feu doux dans une cocotte. Faites-y suer l'oignon pendant 3 mn. Ajoutez les poireaux, les carottes et le chou en enrobant les légumes de beurre. Couvrez avec les tranches de lard et posez le couvercle.
5. Faites cuire pendant 45 mn à feu doux. Ajoutez les saucisses, le saucisson et les pommes de terre.
6. Poursuivez la cuisson pendant 1 h, à couvert et à feu doux.
7. Répartissez la potée dans les assiettes. Poivrez et servez aussitôt.

