

Potée de saucisse

Ingrédients pour 6 personnes

600 g saucisse d'Auvergne ou de Toulouse
400 g choux de Bruxelles surgelés
6 carottes
1 kg pommes de terre
2 oignons
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 verre vin blanc sec
50 g margarine
sel, poivre

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et mettez-les dans une autre cocotte, ajoutez l'eau et faites cuire à feu soutenu.

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Pelez les oignons et émincez-les. Pelez l'ail et hachez-le. Dans une cocotte minute, faites fondre la moitié de la margarine. Mettez-y les carottes, les oignons, les choux de Bruxelles et le bouquet garni. Faites cuire 10 minutes après montée en pression.

Ouvrez la cocotte-minute, ajoutez l'ail et le vin blanc. Salez, couvrez et faites mijoter doucement, jusqu'à ce que les choux soient moelleux.

Pendant ce temps-là, dans une poêle, faites fondre le reste de margarine. Piquez les saucisses sur toute leur longueur à la fourchette. Faites-les rissoler doucement dans la poêle sur les deux faces.

Quand les choux sont tendres, ajoutez les saucisses, couvrez et laissez cuire encore une dizaine de minutes à très petit feu.

Dressez les légumes dans un plat creux rond et chaud, et posez les saucisses dessus.

Préparation: 15 min. Cuisson: 30 min.

Note: Si on choisit des choux de Bruxelles frais, il faut les faire blanchir à l'eau bouillante salée, en comptant 5 minutes après la reprise d'ébullition.

Classification: porc (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 17.08.2006

Enregistré par: démo