

Saucisse Morteau au chou

Ingédients 2 personnes

- 1 Carotte
- 1/2 chou vert assez petit
- 2 Tranches de poitrine fumée ou des lardons fumés
- 2 pommes de terre pas très grosses
- 1/2 saucisse de Morteau
- 1/2 oignon
- Huile d'olive
- 20 cl de vin blanc
- Fleur de sel – Poivre au moulin



Étapes



- Eplucher la carotte, les pommes de terre et les laver
- Retirer les premières feuilles du chou et le trognon et le passer sous l'eau
- Eplucher l'oignon, le ciseler en fines lamelles
- Mettre un filet d'huile dans une cocotte et faire revenir les oignons.
- Couper la carotte en rondelles et les ajouter à l'oignon. Faire revenir
- Faire bouillir de l'eau et plonger le chou dans l'eau. Cuire 10 minutes
- Sortir le chou à l'aide d'un écumoire, le tailler grossièrement et ajouter les morceaux aux carottes
- Couper les tranches de poitrine fumée et les ajouter
- Couper la saucisse de Morteau en rondelles et les ajouter également.
- Ajouter enfin les pommes de terre.
- Arroser le tout de vin blanc. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites
- Servir une belle portion de légumes avec quelques rondelles de Morteau

