CASSEROLE DE CHOUX VERT ET ROUGE AUX LÉGUMES D'HIVER ET MERGUEZ

INGRÉDIENTS

- 8 à 12 merguez d'agneau
- 1 chou vert
- 1 petit chou rouge
- 2 à 4 carottes
- 2 branches de céleri
- 2 oignons
- le vert de 2 poireaux
- 6 gousses d'ail

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 2H
TEMPS TOTAL : 2H20MN

PRÉPARATION

Rincer tous les légumes. Éplucher les oignons et les gousses d'ail.

Émincer tous les légumes.

Dans une cocotte, faire revenir les merguez 15/20mn jusqu'à ce qu'elles soient grillées de tous les côtés. Les retirer.

Faire revenir les oignons dans le jus de cuisson des merguez.

Ajouter tous les légumes. Mélanger et enduire de jus de merguez. Ajouter les merguez.

Verser un fond d'eau. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres, soit environ 1h à 1h30.

Ajouter de l'eau en cours de cuisson si nécessaire

.