CHOU FRISÉ À LA SAUCISSE

INGRÉDIENTS

- 1 chou frisé
- 2 saucisses de Montbéliard ou de Morteau
- 1 oignon
- 150 g de lardons
- Gros sel
- 1 cuillère à soupe de beurre ou huile d'olive)

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1 À 2H !
TEMPS TOTAL : 1H20MN MINIMUM

PRÉPARATION

Dans une cocotte, faire bouillir de l'eau additionnée de gros sel
.
Couper le chou en 4, retirer le trognon, émincer et rincer à grande eau.

Blanchir le chou 15 à 20 min à compter de la reprise de l'ébullition. Égoutter le chou et jeter l'eau de cuisson.

Dans la même cocotte, faire dorer, dans la matière grasse, l'oignon préalablement émincé avec les lardons.

Ajouter le chou précuit et poser les saucisses dessus.

Recouvrir au 3/4 d'eau.

Laisser cuire à feu moyen 1 à 2h selon si vous utilisez une cocotte-minute ou classique.