



## Chou braisé aux saucisses

### Pour 4 personnes

- 1 gros chou vert
- 2 oignons
- 150g de lardons fumés
- 20cl de bouillon de légumes
- 4 saucisses fumées coupées en rondelles
- 40g de beurre, sel et poivre.



■ *Une recette simple, des produits généreux, une cuisson lente, une belle cocotte.... On n'est pas bien là ?*

**Servir :** Chaud, avec une bouteille de côtes-du-rhône.

### Variation

Ajoutez selon votre goût, carottes, navets et pommes de terre.

■ Coupez le chou en huit en éliminant le trognon. Mettez le dans une casserole d'eau salée, portez à ébullition pendant 5 minutes, égouttez et rafraîchissez.

■ Epluchez les oignons et ciselez les, mettez les à revenir dans le beurre, dans le fond d'une cocotte. Dès qu'ils sont transparents, ajoutez les lardons, et les saucisses fumées.

■ Coupez le chou en lanières, et ajoutez le dans la cocotte. Mélangez, et ajoutez le bouillon. Laissez mijoter pendant 45 minutes à couvert. Assaisonnez en poivre en fin de cuisson.

## Conseils

Vous n'aurez normalement pas besoin de saler, les lardons et les saucisses le sont déjà.