



POTÉE GOURMANDE AU CHOU FRISÉ

PAR FRED BORRO, CHEF À L'OMS



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g	Oignon
80 g	Beurre pour tresse
1,5 kg	Chou frisé vert
400 g	Lard maigre, fumé
400 g	Porc aux herbes poitrine de porc, avec couenne
600 g	Vin blanc de cuisine
12 g	Bouillon de légumes
600 g	Eau
1	Marjolaine (sachet de 100g)
1,1 kg	Pdt Bintje pelée
500 g	Carottes jaunes
200 g	Poires séchées
300 g	Saucisson vaudois
10 g	Poivre
3 g	Sel
10 g	Persil plat

PRÉPARATION

- > Couper le chou en tranche de 1 cm
- > Couper le lard fumé et le lard salé au herbe en tranche de 5 cm de largeur
- > Garder le saucisson entier
- > Couper les demi poires séchées en deux
- > Couper les pommes de terre en cube de 2 cm
- > Faire revenir les oignons dans du beurre, ajouter le chou frisé et le faire revenir
- > Déposer les tranches de lard fumé et salé, déglacer avec du vin et du bouillon, ajouter la marjolaine
- > Cuire env. 40 minutes à feu doux à couvert et rajouter de l'eau si nécessaire
- > Ajouter les pommes de terre, les carottes jaunes, les poires et le saucisson, cuire encore 30 à 40 minutes

Montage

- > Servir les légumes dans un plat préchauffé. Couper le lard, le saucisson et les poires en morceaux et disposer sur les légumes.



svrestaurant



leguriviera-groupe.ch

Scannez pour retrouver
la recette en ligne

