

# Potée aux deux saucisses



## Ingrédients :

1 chou  
1 oignon  
3 carottes  
4 pommes de terre  
3 navets  
1 saucisse de Morteau  
2 saucisses de Montbéliard  
400 g poitrine  $\frac{1}{2}$  sel  
1 cube de bouillon de légumes  
1 bouquet garni  
Huile d'olive, sel, poivre

Laver et parer le chou. Le couper en 4.

Couper la poitrine en gros morceaux.

Plonger le chou, les saucisses et la poitrine dans une marmite d'eau bouillante durant 10 à 15 minutes. Tout doit être entièrement recouvert d'eau.

Réserver les saucisses et la poitrine, et passer le chou sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Couper l'oignon en rondelles fines. Éplucher les carottes, les pommes de terre et les navets.

Couper les carottes en rondelles, puis les pommes de terre et les navets en 2 ou en 4 suivant la grosseur,

Dans une cocotte, faire blanchir l'oignon dans de l'huile d'olive,

Verser 80 cl d'eau, ajouter le cube de bouillon de légumes, le bouquet garni, les carottes, les pommes de terre, les navets, les saucisses, la poitrine, et le chou.

Couvrir la cocotte et laisser mijoter à feu moyen durant 40 minutes.

Saler et poivrer selon le goût.

Couper les saucisses en rondelles, mettre le tout dans le plat de service, et servir bien chaud.