



Chou à l'étouffée



Pour 6 Croquants-Gourmands

- 1 chou - 500 g de carottes - 1,200 kg de pommes de terre - 2 oignons
- 200 g d'allumettes de lardons fumés - 12 saucisses - sel & poivre du moulin - huile d'olive

- Nettoyer le chou et séparer les feuilles en enlevant les plus grosses côtes.
- Jeter les feuilles dans une grande quantité d'eau bouillante salée et les laisser "blanchir" pendant 5 minutes.
- Les égoutter soigneusement puis les hacher grossièrement au couteau.
- Peler et émincer les oignons.
- Peler et couper les carottes et les pommes de terre en gros dés.
- Faire dorer les saucisses de tous côtés dans un petit filet d'huile. Les réserver.
- Faire suer les oignons sans coloration dans la même cocotte.
- Ajouter les lardons et les laisser dorer légèrement.
- Ajouter les dés de carottes et les laisser rissoler quelques minutes.
- Ajouter enfin les lanières de chou, saler, poivrer, bien remuer, puis couvrir et laisser cuire "à l'étouffée" pendant environ une heure.
- Pendant la cuisson du chou, faire sauter les pommes de terre dans un peu d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient rôties.
- Mélanger délicatement les pommes de terre cuites avec le chou également cuit.
- Rajouter les saucisses et laisser sur feu doux, le temps de les réchauffer.
- Servir bien chaud.