

Murson au chou vert

De Max – avec PDT, carottes et herbes



Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Cuisson : 2*1/2 H



½ murson



¼ chou vert



2 carottes



2 PDT



1 ail en 4



Herbes

Préparation

1. Tailler le ½ chou vert en grosses tranches de 2 cm environ. Rincer, égoutter. Réserver.
2. Eplucher 2 PDT, les couper en gros dés. Eplucher les carottes, les couper en rondelles.
3. Rincer PDT et carottes, égoutter. Réserver.
4. Dans une cocotte en fonte, faire bouillir de l'eau avec un cube Or.
5. Plonger le murson et le faire bouillir ½ heure à couvert, à feu moyen.
6. Rajouter chou vert, PDT, carottes et herbes, couvrir. Laisser mijoter 1/2H de plus.
7. Au service, couper le murson en tranches. Servir chaud avec les légumes.

Nota : Le murson est un produit de la région de la Drôme (26). Pas besoin de rajouter de gras.
Il se présente sous la forme d'une grosse saucisse à faire bouillir.

* * * 25 octobre 2023 * * *