

# Saucisse aux choux

## Origine Suisse, Canton de Vaud



Le chou cuit 20 min, après la saucisse



La saucisse cuite 30 min plus 20 min

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 15 min – Cuisson : 30 min plus 20 min



1 saucisse au chou



4 PDT ou bien =>



Option : ½ chou vert



1 cube de volaille

## Préparation

1. Option 1 : Eplucher, laver les PDT. Les couper en 2 ou en 4, les rincer, égoutter.
2. Option 2 : Blanchir les feuilles de chou 5 min, égoutter, les couper en lanières.
3. Dans une grande casserole remplie d'eau au 2/3 d'eau, avec un cube de volaille,
4. Rajouter la saucisse piquée aux 2 bouts, pour ne pas qu'elle explose !
5. Laisser frémir 30 min.
6. Rajouter les PDT ou les lanières de chou.
7. Laisser frémir 20 min de plus.
8. Egoutter le tout avec une passoire sur la casserole pour retenir les aliments.
9. Pas d'égouttage dans une passoire séparée, pour ne pas sécher les aliments.
10. Servir chaud.

Nota : Ici la saucisse (438g) vient du site « Le refuge de Marie Louise » en Haute Savoie.

\* \* \* 13 février 2023 \* \* \*