

Potée au potimarron

facile



Ingrédients pour 4 personnes :

- 800g de potimarron
- 1 petit chou vert
- 2 saucisses de Morteau
- 2 tranches épaisses de poitrine fumée
- 1 oignon
- 1 l de bouillon de volaille
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- Sel & poivre

Les étapes

Effeuillez le chou vert. Éliminez les premières feuilles, lavez et essorez les autres.

Plongez les feuilles dans une cocotte remplie d'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Rafraîchissez-les immédiatement et égouttez-les.

Pelez le potimarron et coupez-le en morceaux.

Otez la première peau de votre oignon et émincez-le.

Coupez les tranches de poitrine fumée en lardons.

Dans une large cocotte, faites revenir l'oignon et les lardons dans l'huile sur feu moyen/fort pendant 5 minutes en prenant soin de remuer régulièrement.

Ajoutez les feuilles de chou, le potimarron, le thym et la feuille de laurier. Mouillez avec le bouillon de volaille et faites cuire 1 h 20 minutes.

Au bout de 40 minutes, ajoutez les saucisses de Morteau.

En fin de cuisson, coupez les saucisses de Morteau en rondelles. Poivrez

Astuces et conseils :

Vous pouvez remplacer le bouillon de volaille par du bouillon de légumes.

Source : [Potée au potimarron facile : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)