



Un engagement fort



PHILIPPE
WAGNER

Par respect du goût

Je partage avec vous ma
préoccupation permanente
de naturalité et de santé

P. Wagner

IDÉE RECETTE

Potée Comtoise

Un plat complet qui permet de manger des légumes parfumés aux saveurs
des saucisses de Morteau ou de Montbéliard IGP.

Pour 6 personnes

Préparation 30 min - Cuisson 2h
Temps total 2h30 - Facile



Ingrédients

2 oignons

4 carottes

6 pommes de terre

2 poireaux

4 navets

1/2 chou vert ou frisé

3 paires de saucisses de Montbéliard ou
3 saucisses de Morteau Philippe WAGNER

1 bouillon de volaille

1 pincée de poivre

1 pincée de sel (facultatif)

1 branche de thym

2 feuilles de laurier

1 filet d'huile d'olive

Préparation

- Dans une grande cocotte à fond épais, faire fondre les oignons émincés dans un peu de matière grasse (de l'huile d'olive par exemple).
- Éplucher et couper en morceaux carottes, pommes de terre et navets puis les faire revenir avec les oignons à feu moyen.
- Émincer les poireaux et le chou en lamelles puis les ajouter.
- Mélanger le tout.
- Faire fondre le bouillon de volaille dans un verre d'eau très chaude, le verser dans la cocotte puis ajouter un autre verre d'eau.
- Ajouter le poivre, thym et laurier. Couvrir et laisser cuire à feu très doux.
- À mi-cuisson, ajouter les saucisses piquées ou coupées en gros morceaux.
- Laisser mijoter 1h30 au total voire 2h si le feu est très doux.
- Vérifier qu'il reste toujours un fond d'eau dans la cocotte.

Astuce : on peut remplacer une partie des saucisses par du Lard Paysan Philippe WAGNER ou une Palette Fumée Philippe WAGNER. La belle part de légumes permet d'en faire manger facilement aux enfants !
Vous pouvez prévoir de servir votre potée avec de la cancoillotte tiédie pour un plat des plus complets !



www.philippe-wagner.fr

