

Trempage : 1 nuit

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h15

Pour 8 personnes, il vous faudra :

- 1/2 chou vert plat
- 1 oignon
- 1 poireau
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 4 saucisses fumées
- 100 g de haricots blancs crus
- huile d'olive, sel, poivre



La veille, faire tremper les haricots blancs dans de l'eau froide.

Le jour même, préparer les légumes : Peler l'oignon, les pommes de terre et les carottes, nettoyer le poireau et l'émincer. Couper le chou en lanières fines. Émincer l'oignon, couper les pommes de terre et les carottes en cubes pas trop gros.

Mettre un peu d'huile d'olive dans une cocotte et y faire revenir l'oignon. Lorsqu'il est tendre et légèrement doré, ajouter les autres légumes découpés (pommes de terre, carottes, poireau, et chou).

Laisser cuire 5 minutes en remuant, puis verser de l'eau bouillante dessus jusqu'à 1 cm au-dessus des légumes.

Découper les saucisses fumées en rondelles pas trop épaisses et les ajouter dans la cocotte. Ajouter également les haricots blancs égouttés, puis un peu de sel et de poivre.

Laisser cuire sur feu doux, 45 minutes à 1h, à couvert. Les haricots doivent être tendres.