



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Chou blanc aux saucisses de Montbéliard .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 oignon
- 1 pomme golden
- 1/2 chou blanc
- 2 c.à.s d'huile
- 2 gousses d'ail
- 2 saucisses Montbéliard
- 25 cl de vin blanc
- 40 cl de bouillon
- Sel, poivre, baies

- Laver puis peler à la mandoline le chou et l'oignon. Peler puis détailler en lamelle la pomme
- Dans une casserole faire bouillir 40 cl d'eau, ajouter un cube de bouillon, puis le restant de vin blanc
- Faire revenir les oignons dans une sauteuse huilée, ajouter le chou blanc, puis 15 cl de vin blanc
- Ajouter les saucisses dans la sauteuse, puis le bouillon porté à ébullition, couvrir, et laisser cuire
- Au bout de 15 minutes ajouter les lamelles de pommes, vérifier la cuisson et poursuivre 15 minutes
- S'assurer que la cuisson des saucisses est parfaite, assaisonner et servir chaud

