



Potée de chou

½ chou blanc émincé
6 tranches de bacons tranchées
4 c. à soupe de crème
2 oignons coupés gros dés
4 saucisses fumés coupés en morceaux de 1 pouce
5 pommes de terres en 4-6
5 carottes en rondelles de 1 pouce
2 cubes de bouillon de volaille/légumes dans 800 ml d'eau
Thym et herbes provences

Faire revenir en mode « sauté » les oignons, lardons et saucisses coupées 3 min.
Ajouter le chou, les pommes de terres et les carottes.
Remuer et ajouter les 2 cubes dilués dans l'eau et les herbes.
Mettre à cuire sur manual/pressure cook 15 min. Qr
Ajouter la crème.
Bon appétit!

Maiva Huguet