LE CHOU SURPRISE DES SOEURS CURTIT

Temps de préparation
25 minutes

Temps de cuisson
1 heure 35

Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

1 chou frisé
10 carottes
10 pommes
1 grosse saucisse de Morteau
1 cube de bouillon de volaille
750ml d'eau

Préchauffer le four à 180°C

Préparation de la recette
Détacher les feuilles de chou, enlever les coteaux et les laver.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles fines.

Eplucher et évider les pommes et les couper en 8 quartiers.

Couper la saucisse en rondelle d'environ un demi-centimètre.

Préparer un bouillon en mettant le cube dans 750ml d'eau chaude.

Déroulement de la recette
Plonger les carottes dans de l'eau bouillante 5 minutes.

Prendre un plat assez haut, huilé et allant au four. Tapisser les parois avec des feuilles de chou. Mettre la moitié des carottes, saler. Ajouter la moitié des pommes, quelques feuilles de chou et toutes les rondelles de saucisse.

Puis à nouveau quelques feuilles de chou, le reste des pommes et carottes.

Saler légèrement et terminer par des feuilles de chou.

Arroser avec le bouillon.

Couvrir et enfourner 1 heure 30.

Si vous le souhaitez, vous pouvez enlever la peau de la saucisse !

Le plat idéal pour cette recette est un plat à baeckeoffe !

En hiver, je remplace les carottes par des navets boule d'or pour ce plat unique et surprenant que toute la famille adore !