

Chou à la saucisse

De ma maman

Ingrédients

- Un chou
- De la saucisse à déjeuner. (Je vous recommande celle de la Boucherie La Bonne Coupe à Asbestos)
- Patates
- Beurre

Préparation

Couper le chou en 4, le faire tomber 5 minutes dans l'eau bouillante salée.

Dorer les saucisses à la poêle.

Cuire les patates 10 minutes dans l'eau bouillante salée pour les attendrir un peu.

Assembler le tout :

Mettre du beurre dans le fond de la casserole. (J'ai un faible pour le beurre et j'en mets au moins ½ tasse) Disposer le chou sur le beurre pour faire un lit pour la saucisse. Ajouter les saucisses et les patates.

Saler et poivrer

Cuire au four à 375° durant 45 minutes ou jusqu'à ce que les patates soient tendres.

Bon appétit

La maman de Julie