

Chou Braisé, Saucisse de Toulouse



Suggestion de présentation

Pour 4 personnes:

- 1 chou
- 1 saucisse de Toulouse brasse (600 g env.)
- 1 cs d'huile
- 10 g de beurre
- 1 carotte, 1 oignon taillés en mirepoix
- 1 bouquet garni
- 10 cl de vin blanc
- 20 cl de bouillon de volaille (ou eau)
- 15 cl de jus de viande (facultatif)

Couper le chou, retirer le trognon et les grosses feuilles. Laver à grande eau vinaigrée. Plonger et blanchir le chou dans une eau bouillante salée pendant 5mn. Rafraîchir, égoutter et couper grossièrement le chou.

Dans un faitout, rissoler quelques minutes la saucisse de Toulouse avec un peu d'huile, la retirer. Ajouter une noisette de beurre et suer la mirepoix avec les lardons.

Disposer le chou blanchi sur cette garniture, ajouter le vin blanc, le bouillon de volaille, 1 bouquet garni puis la saucisse de Toulouse. Saler, poivrer, couvrir et laisser compoter ainsi à feu doux pendant 1 h 30, en remuant de temps en temps.

Répartir le chou braisé au centre d'une assiette (à l'aide d'un cercle) puis disposer dessus des tranches de saucisse coupées en biseau. Entourer d'un cordon de jus de viande.