



Hochepot et saucisse de porc Brandt & Levie

préparé avec du poireau, des choux de Bruxelles et des carottes

35 min. • À consommer dans les 5 jours



Oignon



Carotte



Poireau



Pomme de terre à chair ferme



Choux de Bruxelles



Thym frais



Feuille de laurier



Saucisse de porc à la moutarde grossière et aux herbes vertes

Ingrédients de base

Cube de bouillon de bœuf, beurre, poivre et sel

Bien commencer

N'oubliez pas de bien laver et essuyer les légumes et fruits frais avant de commencer à cuisiner.

Ustensiles

Éplucheur, marmite à soupe ou grande casserole avec couvercle

1 à 6 Personnes ingrédients

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon (pc)	1	2	3	4	5	6
Carotte* (g)	100	200	400	400	600	600
Poireau* (g)	100	200	200	400	400	600
Pomme de terre à chair ferme (g)	200	400	600	800	1000	1200
Choux de Bruxelles* (g)	50	100	150	200	250	300
Thym frais* (g)	5	10	15	20	25	30
Feuille de laurier (pc)	1	1	2	2	3	3
Saucisse de porc à la moutarde grossière et aux herbes vertes* (pc) 10)	1	2	3	4	5	6

À ajouter vous-même

Cube de bouillon de bœuf* (ml)	375	750	1125	1500	1875	2250
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	À votre goût					

* Conserver au réfrigérateur

Valeurs nutritionnelles

	Par portion	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	3084 / 737	304 / 73
Lipides total (g)	44	4
Dont saturés (g)	19,7	1,9
Glucides (g)	57	6
Dont sucres (g)	13,1	1,3
Fibres (g)	13	1
Protéines (g)	23	2
Sel (g)	6,0	0,6

Allergènes :

10) Moutarde

Contact

Votre avis nous intéresse ! N'hésitez à nous en faire part via notre site Internet ou nos réseaux sociaux.



1. Préparer

Préparez le bouillon de bœuf (voir CONSEIL). Coupez l'**oignon** en gros morceaux. Épluchez les **carottes**, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis en demi-rondelles de 1 cm d'épaisseur. Lavez le **poireau** et coupez-le en grosses rondelles de 1 cm. Lavez ou épluchez les **pommes de terre**, puis coupez-les en quatre, voire en huit pour les plus grosses. Nettoyez les **choux de Bruxelles** et faites une entaille en croix sur le pied : ils cuiront ainsi plus vite !

CONSEIL : Si vous surveillez votre consommation de sel, utilisez la moitié de la quantité de bouillon cube fournie.



4. Cuire les choux de Bruxelles et la saucisse

Ajoutez les **choux de Bruxelles** après 5 minutes de cuisson et mélangez bien. Disposez ensuite la **saucisse** sur les **légumes** et couvrez.



2. Faire revenir et cuire

Faites chauffer 1 cs de beurre par personne dans la marmite à soupe. Faites revenir l'**oignon**, les brins de **thym** (voir CONSEIL) et la **feuille de laurier** 1 à 2 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez les **carottes** et le **poireau**, puis poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes.

CONSEIL : Si vous n'aimez pas utiliser le thym en brins, effeuillez-le avant de l'ajouter à la casserole.



5. Cuire le hochepot

Faites cuire le hochepot à couvert et à feu doux pendant 8 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** et la **saucisse** soient cuites. Salez et poivrez.



3. Cuire à l'eau

Ajoutez les **pommes de terre** aux **légumes**. Ajoutez le bouillon, couvrez, portez à ébullition et faites cuire le tout 5 minutes.



6. Servir

Retirez la **saucisse**, la **feuille de laurier** et les brins de **thym** de la marmite. Servez le hochepot dans des assiettes creuses et accompagnez-le de la **saucisse**.

Bon appétit !