



Les plats principaux

Potée avec saucisse

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de légumes SPAR pour potée
800 grammes de pommes de terre (épluchées, en dés)
2 litres de bouillon de poulet
3 feuilles de laurier
4 brins thym
4 saucisses
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les légumes et les pommes de terre avec le thym et le laurier dans le bouillon de poulet.

Égouttez, enlevez les épices et écrasez les légumes grossièrement avec une noix de beurre.

Rôtissez les saucisses dans du beurre. Coupez-les en morceaux. Incorporez la saucisse à la potée puis salez et poivrez. Servez immédiatement.

