

## ***Potée Au Chou Au Cookeo***



Nombre de personnes : 3

### **Ingrédients**

1 petit chou (la moitié) - 6 pommes de terre - 4 carottes - 1 oignon émincé - clou de girofle -  
3 saucisses de Morteau - 1 Morceau de lard 300 gr - 100 gr de lardon - 1 feuille de laurier -  
40 cl de bouillon de volaille -

### **Préparation**

Défaire le chou feuille par feuille et le blanchir 5 min  
En mode Dorer pendant 2 min mettre dans la cuve l'oignon, lardons et clou de girofle  
Puis ajouter le chou et les morceaux de viande  
Ajouter le bouillon  
Mettre en Cuisson Sous Pression 15 minutes  
Ouvrir la cuve et ajouter les carottes coupées en rondelles et les pommes de terre coupées  
en morceaux  
Remettre en Cuisson Sous Pression pendant 10 minutes