



Hochepot



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

700 grammes de légumes pour hochepot
sel et poivre
thym
laurier
4 rondelles de lard
4 saucisses
moutarde

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir les légumes pour hochepot 5 à 6 minutes dans une grande casserole. Salez et poivrez. Ajoutez le thym et le laurier. Allongez avec 2 dl d'eau. Portez brièvement à ébullition.
- 2.** Placez 4 tranches de lard épaisses sur les légumes. Laissez mijoter une heure et demie à feu doux. Ne couvrez pas et remuez toutes les 10 minutes. Rajoutez un peu d'eau si celle-ci s'est évaporée.
- 3.** Cuisez 4 saucisses.
- 4.** Servez accompagné de moutarde.