

Les recettes des Alpes



**AU RAMONEUR
SAVOYARD**

Produits régionaux



LA SAUCISSE AU CHOU



Pour 2 ou 3 personnes :

une saucisse au chou de 500 g environ, 4 à 6 pommes de terre.

Piquez la saucisse au chou avec une fourchette. Epluchez les pommes de terre. Plongez la saucisse et les pommes de terre dans une grande casserole d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons pendant 25 mn environ.

Servez chaud avec un vin blanc de Savoie.

Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des lentilles.

Tous les produits régionaux permettant de composer cette recette sont en vente sur notre site :
www.au-ramoneur-savoypad.com