

Potée d'hiver à l'huile d'olive bio

Quand les températures descendent, on a toujours envie d'un bon plat mijoté. Découvrez une recette de potée légère, réconfortante et facile à faire, préparée par notre chère Valérie du blog [Marciatack](#).

- 4 pers.
- 20 Min.
- 60 Min.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe d'[huile d'olive Bio Tramier](#)
- 700g de chou vert
- 4 carottes
- 4 grosses pommes de terre
- 2 petits poireaux
- 300g d'haricots blancs (en conserve)
- 1 gros oignon
- 1 saucisse de Morteau
- 1 feuille de laurier
- Quelques branches de thym frais (ou 1 cc d'herbes de Provence)
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Dans une marmite, déposez le chou vert (coupé en 4 et lavé), et couvrez d'eau. Salez.
2. Ajoutez la saucisse de Morteau et laissez cuire 15 minutes.
3. Retirez le chou à l'aide d'une écumoire et passez le sous l'eau froide afin de stopper la cuisson, égouttez-le et réservez. Poursuivre la cuisson de la saucisse de Morteau encore 15 minutes.
4. Pelez l'oignon, les carottes et les pommes de terre. Emincez l'oignon et coupez les carottes en longueur. Rincez les poireaux et coupez les en gros tronçons.
5. Dans une grande cocotte, faites fondre l'oignon émincé dans une cuillère à soupe d'**huile d'olive Bio Tramier**, jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
6. Ajoutez 75cl d'eau, le thym, la feuille de laurier, les carottes, les pommes de terre, les poireaux, le chou vert et la saucisse de Morteau. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes.
7. Ajoutez les haricots blancs en conserve que vous aurez égouttés et rincés au préalable. Poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
8. Rectifiez l'assaisonnement et servez chaud.

Découvrez nos autres recettes :

Découvrez nos autres recettes « Comfort food » :

[Le boeuf bourguignon](#)

[La blanquette de veau](#)

[La soupe aux coings et à la citrouille](#)

[La raclette selon Tramier](#)

[Le hachis Parmentier de cabillaud](#)

Retrouvez d'autres recettes concoctées avec notre huile d'olive vierge extra Bio :

[Soupe d'automne à la courge, aux marrons et huile d'olive Bio](#)

[Pizza aux olives noires, burrata et huile d'olive Bio](#)

[Biscuits aux agrumes et huile d'olive Bio](#)

[Blettes sautées à l'huile d'olive](#)

[Salade de fenouil, mangues et crevettes aux épices](#)

[Navarin d'agneau aux olives vertes](#)