

## PETIT SALE AUX CHOUX

Pour 6 personnes

- 1 kg de petit salé
- 2 gros choux
- 3 oignons
- 500 g de pommes de terre
- ½ litre de bière
- 1 bouquet garni

Dessaler le petit salé selon le temps indiqué par votre boucher, il varie entre 1 heure et 24 heures.

Une fois la viande prête, mettre la viande dans 2 litres d'eau froide non salée. Amener doucement à ébullition.

Ecumer avant d'ajouter le bouquet garni et les oignons coupés en morceaux. Poursuivre la cuisson.

Ouvrir les choux en 4 et les laver. Puis les blanchir deux fois à l'eau bouillante salée, ils seront plus digestes.

Une heure après le début de la cuisson du petit salé, ajouter les morceaux de choux et la bière.

Eplucher les pommes de terre.

Une demi-heure après avoir ajouté les choux, mettre les pommes de terre.

Terminer la cuisson pendant ½ heure encore.

Servir bien chaud avec un assortiment de moutardes.