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.**