

ANDOUILLE CHAUDE

Pour 6 personnes

- 1 andouille à cuire du type de l'andouille d'Aire
- 4 poireaux
- 4 carottes
- 4 navets
- 500 g de pommes de terre
- 1 bouquet garni

Mettre cuire dans un gros volumes d'eau les poireaux, carottes et navets coupés en tronçons avec un bouquet garni. Ne pas saler.

Porter à ébullition puis y ajouter l'andouille préalablement piquée.

Ecumer régulièrement le bouillon et laisser cuire au moins 1h30.

20 à 30 mn avant la fin de la cuisson ajouter les pommes de terres épluchées.

Servir l'ensemble comme un pot au feu.