

## LA MARMITE DU COCHON DU HAUT PAYS

*Pour 4 personnes*  
500 gr de Cotes salées  
500 gr de cœur d'artichaut  
4 Saucisses Perrugina  
2 Oignons paille  
Poivre noir  
Bouquet garni : Thym, laurier, romarin

Dans une marmite en fonte, faire sauter les cotes préalablement coupées grossièrement (3 à 4 mm). Ajouter les oignons émincés et les 4 saucisses Perrugina coupées en deux dans le sens de la longueur. Poivrer, rajouter le bouquet garni. Cuisson à feu doux et couvrir.

Nettoyer les artichauts. Séparer le cœur des feuilles. Les plonger 10 mn dans de l'eau bouillante. Egoutter et plonger dans l'eau froide 20 secondes. Couper les artichauts en 4. Rajouter dans la marmite du cochon. Laisser 5 mn à feu doux.

