

Potée

CUISIMAGES

Réf :
3204

Type :
Porc

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
3 H

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 6 personnes

- 1 jarret de porc demi sel (600 g)
- 1/2 palette de porc demi sel (600 g)
- 6 saucisses
- 1 poireau
- 5 carottes
- 3 navets
- 6 grosses pommes de terre
- 1 oignon / 2 clous de girofle
- 4 feuilles de laurier / 1 branche de thym



Dans un faitout, recouvrez la palette et le jarret d'eau froide.

Portez à ébullition, écumez et dégraissez puis laissez cuire à petit feu pendant 1 H 30 à couvert.



Pendant ce temps, pelez l'oignon et piquez le de 2 clous de girofle.

Epluchez les carottes et les navets, lavez les et coupez les en tronçons.



Lavez le poireau, coupez le et attachez le à l'aide de ficelle de cuisine.



Otez les grosses feuilles et les nervures du chou vert, puis coupez le en 4.

Au bout d'1 heure 30 de cuisson de la viande, passez une dernière fois l'écumoire afin d'ôter tous les dépôts en surface.



Mettez l'oignon, le thym et le laurier dans le faitout. Plongez ensuite les poireaux, les carottes et les navets.

Déposez ensuite le chou vert et les saucisses.

Ajoutez de l'eau si nécessaire afin que tous les ingrédients soient recouverts.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 heure 30.



Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez les en 2 et plongez les dans 1 litre 1/2 d'eau froide salée.

Portez à ébullition 30 min avant la fin de cuisson de la potée, afin que tout soit prêt en même temps.



Conseils
Variante
Vins

Moulin à vent