



la potée lorraine

recette

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

| | | | |
|---|--|---|--|
|  | 1,2 à 1,5 kg de palette de porc demi-sel |  | 1 petit poireau (facultatif) |
|  | 500 gr de lard de poitrine fumée |  | 6 navets |
|  | saucisses fumées (1 saucisse de Morteau ou 2 saucisses de Montbéliard) |  | 1 oignon |
|  | 200 gr de haricots blancs secs (facultatif) |  | 1 bouquet garni (1 branche de céleri, 1 feuille de poireau, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier) |
|  | 6 pommes de terre moyennes (de type Roseval) |  | 1 clou de girofle |
|  | 1 petit chou vert frisé |  | sel si nécessaire |

Préparation

25 min - repos : 1 heure (dessalage) + 12 heures (facultatif : trempage)

Tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans quatre fois leur volume d'eau non salée.

Dessaler la palette de porc demi-sel en l'immergeant dans une grande casserole d'eau froide pendant 1 heure (changez l'eau au bout d'une demi-heure).

Cuisson

Cuisson : environ 2h30 - Niveau : facile

Eplucher l'oignon. Piquez le clou de girofle dedans.

Placer la palette de porc et le lard fumé dans une grande cocotte en fonte avec les haricots blancs (égouttés et rincés), l'oignon au clou de girofle et le bouquet garni. Couvrez largement d'eau froide. Porter à ébullition, à l'aide d'une cuillère à soupe ôtez la mousse qui se forme en surface, puis faites cuire 1h30 minutes à feu doux (à léger frémissement).

Pendant ce temps :

Préparer les légumes : peler les pommes de terre et les navets, couper-les en 4 (garder les pommes de terre immergées dans une bassine d'eau avant de les ajouter à la potée, vous leur éviterez de noircir).

Éliminer les racines et feuilles abîmées du chou. Laver le, feuille à feuille, sous l'eau du robinet. Superposer les feuilles et couper les en quatre.

Oter la partie vert foncé du poireau. Couper le blanc de poireau en deux dans le sens de la longueur, laver le sous l'eau du robinet, puis couper le en petites lamelles.

Placer les saucisses dans une casserole, couvrez-les largement d'eau froide, et faites-les cuire 30 minutes à feu moyen puis doux, sans ébullition et sans les piquer. Au bout de ce temps, retirer la casserole du feu et laisser les saucisses refroidir doucement dans leur eau de cuisson.

Quand la palette et les haricots blancs ont fini de mijoter pendant 1h30

Ajouter les lamelles de poireau, les quartiers de navets et de pommes de terre et le chou dans la cocotte. Laisser cuire encore 45 minutes à petit frémissement.

A la fin de la cuisson, goûtez, salez un peu si nécessaire.

Égoutter le contenu de la cocotte et disposez-le dans un grand plat creux (garder le bouillon de côté pour une autre recette, une soupe par exemple). Couper la viande et les saucisses en morceaux réguliers et disposez-les sur les légumes. Arroser d'une ou deux louches de bouillon.

Suggestions :

- Ajouter 6 carottes : épluchez-les et faites-les cuire de la même manière que les navets.
- Savourer cette potée avec du poivre noir et de la moutarde.

sources : Gustave, du goût et des couleurs