

La potée

Il fait froid. On cherche à faire de bons plats copieux et peu chers. Alors pourquoi ne pas piocher dans nos plats traditionnels ? Genre la potée. Complète et copieuse pour faire face aux températures frrrrroides. Alors on sort ça plus grosse cocotte et on s'y met !

Pour 6 personnes (voire un peu plus) : 6 saucisses fumées – 300g de poitrine fumée – 1,5kg de palette de porc demi-sel – 3 navets – 1 chou vert – 6 pommes de terre – 1 poireau – 1 bouquet garni – 1 oignon – 2 clous de girofle – 6 carottes

Dans une grande jatte (ou cocotte) faites dessaler 1h la palette dans l'eau. Elle doit être immergée. Changez l'eau au bout de 30min.

Lavez et épluchez vos légumes. Gardez vos pommes de terre épluchées dans de l'eau froide, cela évitera qu'elles en noircissent.

Une fois que la viande est dessalée. Placez-la dans une grande cocotte (attention elle doit pouvoir contenir l'ensemble des légumes et de la viande) avec la poitrine fumée. L'oignon piqué de clous de girofle et le bouquet garnis. Couvrez largement avec de l'eau froide. Faites ensuite cuire à petits bouillons pendant 1h en écumant la mousse régulièrement (cela permettra d'avoir un bouillon clair).

Au bout d'une heure, coupez vos légumes de taille identique (grosueur moyenne). Ajoutez-les dans la cocotte. Cuire à demi-couvert pendant 1h30. Au bout d'une heure, ajoutez les saucisses fumées et poursuivez la cuisson.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Servez directement à table la cocotte ou dans un GRAND plat de service et pensez aux assiettes creuses et au pain de campagne

pour profiter totalement du bouillon !