POTÉE AUVERGNATE

INGRÉDIENTS

- 1 palette de porc demi-sel
- 1 jambonneau demi-sel
- 6 saucisses d'Auvergne
- 1 chou
- 5 carottes
- 10 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 2 clous de girofle
- 2 cuillères à soupe de moutarde (facultatif)
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 2H
TEMPS DE CUISSON : 2H45MN
TEMPS TOTAL : 4H45MN

PRÉPARATION

Faites tremper la palette de porc et le jambonneau dans de l'eau froide pendant au moins 2 heures. Passé ce délai de "dessalage", déposez la viande dans la cocotte et recouvrez d'eau froide. Faites cuire pendant 1h30 à feu moyen.

Détaillez et lavez les feuilles de chou, puis faites-les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante. A l'aide d'un écumoire, retirez vos feuilles de la casserole d'eau bouillante et plongez-les directement dans un saladier d'eau glacée.

Épluchez vos carottes. Pelez l'oignon et piquez-le des clous de girofle.

Une fois les 1h30 de cuisson de la viande passées, ajoutez les feuilles de chou, les carottes, l'oignon piqué et le bouquet garni. Faites cuire encore 30 minutes à feu moyen.

Épluchez les pommes de terre et ajoutez-les entières avec les saucisses dans la cocotte. Prolongez encore la cuisson pendant 45 minutes.

Pour finir En fin de cuisson, rajoutez la moutarde et rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre.

Mélangez et servez très chaud avec de la moutarde à disposition !