

Potée lorraine

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 1 jarret de porc
- 2 saucisses de Morteau
- 2 saucisses de Montbéliard
- 250g de lard fumé en tranches
- 250g de haricots blancs
- 1 chou vert
- 6 pommes de terre
- 4 carottes
- 4 navets
- 1 poireau
- 1 quart de céleri rave
- 1 oignon blanc
- 1 bouquet garni
- 1 clou de girofle, sel, poivre



Couper le chou en lamelles et le blanchir dans l'eau bouillante salée ; bien l'égoutter.

Plonger les saucisses de Morteau et de Montbéliard dans une casserole d'eau froide, chauffer et arrêter le feu avant ébullition ; laisser tremper (*pour les rendre plus digestes*).

Mettre les haricots dans une casserole d'eau froide avec un couvercle, chauffer doucement et arrêter avant ébullition, laisser tremper.

Faire revenir dans un peu d'huile le jarret, l'oignon et le poireau coupé très fin puis les tranches de lard qui resteront au fond de la cocotte.

Couper en gros morceaux les carottes, céleri et navets.

Ajouter tous les ingrédients, les pommes de terre entières en dernier.

Cuisson à feu doux 2h30 à 3h00 en cocotte ou 1h15 en autocuiseur.