

# POTEE BOURGUIGNONNE

## INGREDIENTS

Pour 6/8 personnes

500 g de lard  
1 palette de porc  
1 jarret de porc  
1 chou pommé  
6 carottes  
2 gousses d'ail  
4 navets  
4 choux raves  
1 oignon  
3 clous de girofle  
6 poireaux  
1 bouquet garni  
500 g de pommes de terre  
Sel fin  
Poivre du moulin



## PROGRESSION DE LA RECETTE

Ôtez les grosses feuilles et faites blanchir le chou dans de l'eau bouillante 10 mn. Egouttez.  
Epluchez les carottes, les navets et les raves. Pelez l'oignon et piquez-le de 3 clous de girofle.  
Pelez les gousses d'ail. Coupez le vert et les racines des poireaux.  
Lavez tous les légumes et réservez.

Dans une grande cocotte ou une marmite, mettez le lard, la palette et le jarret.  
Recouvrez d'eau et portez à ébullition, puis baissez le feu et faites cuire en écumant fréquemment.  
Au bout de 2 h, incorporez le chou et les carottes, ½ h plus tard, les navets, les raves, l'oignon, les gousses d'ail et les poireaux.  
Et ½ h plus tard les pommes de terre.  
Disposez les viandes découpées dans le plat de services entourées des légumes par variété.

## INFOS PRATIQUES

Nombre de personnes 6/8  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 180 minutes

## CONSEILS ET ASTUCES

Versez le bouillon dans des bols individuels sur les tranches de pain grillées.

## CHOISIR LE BON VIN

Un **Alsace Pinot** Blanc - Klevner Blanc, Un **Bourgogne Aligoté** Blanc, Un **Mâcon** - Villages Blanc.  
Un **Reuilly** Blanc, Un **Sancerre** Blanc, Un Vin de Pays des Côtes de Thongue Blanc,  
Un **Châteaumeillant** Rouge.



Passer votre commande au **02 35 80 98 57**

Site marchand : <http://maisonpetit.fr>  
Voir les recettes : [www.boucherie-leshalles-isneauville.com](http://www.boucherie-leshalles-isneauville.com)