

Potée Auvergnate aux saucisses fumées,

jarret de porc et porc demi-sel

Par Carnet de Saveurs

Ingédients

- ✓ 1 chou frisé
- ✓ 3 navets
- ✓ 10 pommes de terre (de préférence, variété Charlotte)
- ✓ 6 carottes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 3 clous de girofle
- ✓ 2 branches de céleri
- ✓ 10 grains de poivre noir
- ✓ Baies de genièvre
- ✓ Fleur de sel
- ✓ 50 cl de bouillon de volaille
- ✓ 1 demi-palette de porc cuite demi-sel Madrange
- ✓ 1 jarret de porc cuite demi-sel Madrange
- ✓ 1 poitrine de porc cuite Madrange
- ✓ 2 saucisses fumées Madrange



1



15 min



1h35 min



4

Préparation

Étape 1

Retirer quelques feuilles autour du chou et retirer le trognon du dessous. Couper le chou en 4, retirer le blanc au milieu et laver. Éplucher les carottes et les navets.

Étape 2

Blanchir le chou : le plonger dans une grande cocotte et recouvrir d'eau. Porter à ébullition et après 2 min à grosses bulles sortir, égoutter et passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Étape 3

Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Dans une cocotte, mettre 2 càs d'huile d'olive et y faire revenir les carottes, les navets, l'oignon, le céleri, le chou que vous aurez émincé en lanières. Les faire suer pendant 5 mn en remuant de temps en temps. Y verser 50 cl de bouillon de volaille et le poivre et les baies de genièvre et faire bouillir. Couvrez la cocote et enfournez à 160°C pour 30 mn.

Étape 4

Pendant ce temps épluchez et lavez les pommes de terre, Charlotte de préférence et rajouter les pommes de terre dans la cocotte pour encore 45 mn.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement du bouillon de cuisson.

Rajouter la viande que vous aurez préalablement réchauffée au bain marie et servir aussitôt.

Les produits phares



Bon appétit!