



Préparation : 30 min / Cuisson : 1h30

Oseth

Fermes de Figeac
COOPÉRATIVE

Potée paysanne aux légumes de saison

Ingrédients pour 4 pers

1 kg de palette de porc	4 carottes
250 g de poitrine salée	4 navets
1 grosse saucisse à cuire	4 poireaux
4 pommes de terre à chair ferme	2 oignons
4 clous de girofle	1 gousse d'ail
1/2 chou frisé	1 bouquet garni
	Sel et poivre

Préparation

La veille ou le matin, faites dessaler la palette et la poitrine en les plongeant dans un grand saladier d'eau froide au moins 8 h. Changez l'eau 2 à 3 fois.

Lavez tous les légumes, épluchez-les carottes, les navets, les pommes de terre. Ôtez le vert et la barbe des poireaux, coupez le chou en quatre. Épluchez les oignons et piquez-les avec les clous de girofle.

Placez la palette et la poitrine dans une grande cocotte et couvrez d'eau. Ajoutez les oignons, l'ail et le bouquet garni. Faites cuire à feu doux. Au bout de 30 min, ajoutez les carottes, les poireaux, les navets et continuez la cuisson 30 min.

Faites blanchir le chou 5 min dans 1 casserole d'eau bouillante puis ajoutez-le dans la cocotte avec les pommes de terre et la saucisse. Continuez la cuisson encore 30 min.

Dans 1 grand plat creux, disposez les viandes et les légumes égouttés en alternant les couleurs.

Bon appétit !