

# POTEE MIXTE

Préparation :

Cuisson : 3 heures

Ingrédients :

- 700g échine de porc salée
- 500g lard de poitrine salé
- 1 saucisson à cuire
- 6 saucisses fumées
- 1 chou vert
- 500g de carottes
- 250g de haricots blancs
- 3 navets moyens
- 2 poireaux
- 1kg de pommes de terre
- 2 oignons

Préparation :

Faire bouillir de l'eau dans une marmite, mettre le chou et les haricots dans l'eau bouillante et faire cuire 5 minutes à gros bouillons. Egouttez et jetez l'eau de cuisson.

Faire fondre le saindoux, faire revenir les oignons émincés. Ajoutez les carottes, les navets coupés en morceaux, les poireaux et les haricots.

Placez la viande sur le lit de légumes, recouvrir d'eau, ajoutez l'ail piqué de 2 clous de girofle et le bouquet garni. Couvrez et laissez mijoter pendant une heure.

Effeuillez le chou. Après une heure de cuisson ajoutez le chou et le lard et laissez cuire encore une heure.

Piquez le saucisson et les saucisses, ajoutez les dans la marmite, recouvrez avec les pommes de terre, salez légèrement poivrez, ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter encore 30 à 40 minutes.