

Potée auvergnate

10 personnes

1 jarret salé, 1 saucisson à cuire de 600 g, 2 kg de petit salé (plat de côtes), 750 g de couennes fraîches, 2 choux verts, 1 kg de carottes, 1 kg de navets, 1 kg de pommes de terre à chair ferme, 3 oignons, 1 clou de girofle, 1 bouquet garni, 5 gousses d'ail, 1,5 l de bouillon de volaille, 10 g de grains de poivre noir, sel, 60 g de saindoux, Un côtes d'auvergne

Mettez le jarret et le plat de côtes dans un faitout rempli d'eau frémissante, avec le bouillon de volaille, 1 oignon pelé piqué d'un clou de girofle, le bouquet garni et un peu d'eau. Laissez frémir pendant 1 h 30.

Egouttez les viandes et gardez le jus de cuisson. Coupez les choux en 6. Plongez-les 5min dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Procédez de la même façon pour blanchir les couennes et les navets. *

www.sene.name et www.cuisine.sene.name

Dans un faitout, faites suer dans un peu de saindoux le reste des oignons pelés et émincés. Retirez-les. Posez les couennes, côté gras contre le faitout, avec du saindoux. Parsemez d'oignons émincés. Ajoutez les viandes, le saucisson, les choux, les carottes, les navets, le bouquet garni, l'ail pelé, le poivre, et couvrez à niveau de bouillon de cuisson des jarrets. Remettez le tout à cuire 30 min. A part, cuisez les pommes de terre, préalablement pelées et lavées, à l'eau salée.

Retirez toutes les viandes de la potée auvergnate et posez-les sur un plat de service. Mettez tout autour les légumes égouttés et les pommes de terre. Servez avec un choix de différentes moutardes.

Variante : cocotte minute

Mettre le petit salé et le lard dans l'eau bouillante, porter à ébullition, y ajouter tous les légumes y compris le chou (déjà blanchi) poivré mais ne saler pas. 40 mn après la mise en rotation ajouter les pommes de terre et le saucisson à cuire et remettre 10 minutes

www.sene.name

Des vacances différentes des paysages reposants. Le Cantal, ses forêts, ses cascades, ses randonnées sa truffade, ses plats simples vous attendent dans une maison rénovée de 200 ans d'âge



Ressourcez vous dans le Cantal www.sene.name