

## POTEE LORRAINE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 25 minutes	Cuisson : 2h30
Pour 4 personnes	1 cocotte en fonte, 1 casserole

### Ingrédients :

500 gr de palette de porc demi-sel, 250 gr de lard de poitrine fumée, 1 Saucisse  
 200 gr de haricots blancs secs (facultatif)  
 6 pommes de terre moyennes\*\*  
 1 chou vert frisé\*, 1 poireau\*, 3 navets\*, 3 carottes\*, 1 oignon  
 1 bouquet garni (mettre 1 branche de thym 1 feuille de laurier ficelé entre 2 feuilles de poireau)  
 1 clou de girofle, sel si nécessaire

### Préparation :

1 - Avant de commencer la recette : faire tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans quatre fois leur volume d'eau non salée.  
 2 - Faire dessaler la palette de porc demi-sel en l'immergeant dans une grande casserole d'eau froide pendant 1 heure (changer l'eau au bout d'une demi-heure).  
 3 - Eplucher l'oignon et le piquer avec le clou de girofle et préparer votre bouquet garni.  
 4 - Placer la palette de porc et le lard fumé dans une grande cocotte en fonte avec les haricots blancs (égouttés et rincés), l'oignon au clou de girofle et le bouquet garni. Couvrir largement d'eau froide. Porter à ébullition, à l'aide d'une cuillère à soupe, ôter la mousse qui se forme en surface, puis faire cuire 1h30 à feu doux (à léger frémissement).  
 5 - Pendant ce temps : Préparer les légumes : peler les pommes de terre, les carottes et les navets, couper les pommes de terre et les navets en 4 puis couper les carottes en rondelles. Prendre le blanc de poireau, le couper dans le sens de la longueur puis en petites lamelles.  
 6 - Eliminer les cotes et feuilles abîmées du chou, laver les feuilles sous l'eau du robinet. Superposer les feuilles et les couper en quatre.  
 7 - Placer les saucisses dans une casserole, couvrir largement d'eau froide, et les faire cuire 30 minutes à feu moyen puis doux, sans ébullition et sans les piquer. Au bout de ce temps, retirer la casserole du feu et laisser les saucisses refroidir doucement dans leur eau de cuisson.  
 8 - Quand la palette et les haricots blancs ont fini de mijoter pendant 1h30, ajouter tous les légumes. Laisser cuire encore 45 minutes à petit frémissement. A la fin de la cuisson, goûter, saler un peu si nécessaire. Égoutter le contenu de la cocotte et le disposer dans un grand plat creux. Garder le bouillon de côté pour une autre recette, une soupe par exemple. Couper la viande et les saucisses en morceaux réguliers et disposer sur les légumes. Arroser d'une ou deux louches de bouillon. Déguster bien chaud !