

La Potée Lorraine

Ingrédients

500 g de palette fumée
2 saucisses de Morteau
100 g de lard fumé
1 petit chou
250 g de navets
250 g de carottes
500 g de pomme de terre
1 oignon
1 bouquet garni
Poivre en grains

Préparation

- 1) Eplucher les légumes
- 2) Blanchissez le chou à l'eau bouillante pendant 5 mn et égouttez-le
- 3) Mettez la palette dans une cocotte, recouvrez d'eau, poivrez et faites cuire à petit feu pendant 2h
- 4) Ajoutez les saucisses de Morteau, les légumes et laissez cuire encore 30 mn
- 5) Retirez les viandes
- 6) Découpez les saucisses en rondelles et la palette en tranches
- 7) Disposez les viandes au centre d'un grand plat creux et entourez des légumes