

Tradition
Sartheoise

35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsartheoise.fr



Facile



6 personnes



20 min de préparation



2 h de cuisson

Potée Fraîche



Suggestions:

Bourgogne aligoté

Jasnières

Ingrédients

1 palette de porc fraîche
1 jambonneau frais
1 cœur de chou
6 carottes
6 navets
1 pied de céleri en Branches
8-12 pommes de terre
4 oignons
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
4 clous de girofle
Crème fraîche
Citron
Pain de campagne
Sel, poivre



Préparation

- 1 Dans la marmite, mettez les viandes dans l'eau froide salée et amenez rapidement à ébullition.
- 2 Écumez puis ajoutez les carottes, navets, cœur et côtes de céleri (attachés pour qu'ils ne se défassent pas), oignon, ail, bouquet garni, clous de girofle et huit grains de poivre. Maintenez frissonnant et couvert.
- 3 Blanchissez le chou 10 minutes à l'eau bouillante, ajoutez-le dans la marmite au bout d'une heure de cuisson.
- 4 Faites cuire les pommes de terre à l'anglaise à part.
- 5 Présentez le bouillon dégraissé trempé sur du pain de campagne émincé, présentez en même temps la crème fraîche aigrie de quelques gouttes de citron.
- 6 Parez le plat de tous ses légumes et de ses viandes découpées.
- 7 Servez avec les condiments d'usage.

Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Pour encore plus de gourmandise, choisissez une crème fraîche entière en direct du producteur.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsartheoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sartheoise