

Pot-au-feu suisse (berner-platte)

Pour 6 personnes

Faire (éventuellement) tremper la langue pendant 2 heures, Préparation: 15 minutes, cuisson: 45 minutes.

1 langue de bœuf fumée (ou salée); 6 grains de poivre noir; 1 oignon; 4 clous de girofle; 3 feuilles de laurier; 1 branche de thym; 750 g d'échine de porc; 16 chipolatas; 8 pommes de terre moyennes; 1 c à café rase de sel.

Si la langue de bœuf est salée, la faire dessaler dans une terrine d'eau froide pendant 2 heures; si elle est fumée, la placer dans une grande casserole; l'arroser avec 3/4 de litre d'eau; y ajouter le poivre et faire chauffer sur feu doux.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon et le piquer avec les clous de girofle; le mettre dans la casserole; ajouter le laurier, le sel, le thym et l'échine de porc; laisser cuire sur feu doux pendant 20 minutes.

Piquer les saucisses avec les dents d'une fourchette; les ajouter dans la casserole.

Eplucher les pommes de terre; les fendre en deux, dans la longueur et les ajouter à la préparation; laisser cuire encore 20 minutes environ sur feu doux.

Faire chauffer un plat de service creux.

Cinq minutes avant de servir, retirer du pot-au-feu l'oignon piqué de girofle et le laurier; verser le pot-au-feu dans le plat de service; accompagner de choucroute et de moutarde blanche.

On peut remplacer les petites chipolatas par des saucisses à cuire (saucisse de Toulouse, par exemple); dans ce cas, diminuer de trois quarts la quantité de sel indiquée.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.