

## Potée S.B.

(ou la potée à la façon de l'épouse du webmestre du site « Toque Blanche - Logiciel »)

Pour 4 personnes.

Cuisson : 1 h 30

1 morceau de carré de porc de 600 g (basses côtes), un morceau de lard salé de 200 g, 4 saucisses de Francfort, 1 céleri, une botte de navets, 2 oignons, 150 g de haricots blancs, 200 g de carottes, du poireau, sel, poivre, 1 gousse d'ail, du persil.

Faire blanchir le porc à l'eau bouillante salée.

Le placer dans une grande casserole, le couvrir d'eau froide et le faire cuire avec les haricots (mis à tremper la veille) et tous les légumes.

A la première ébullition, ajouter l'ail, sel et poivre. A la mi-cuisson, ajouter le lard.

Quelques minutes avant la fin de la cuisson, faire chauffer les saucisses. Servir le tout ensemble. On peut, si on le désire, ajouter à la préparation du chou et quelques pommes de terre.

On peut ajouter, aux  $\frac{3}{4}$  de la cuisson, un morceau de saucisson à l'ail.

Une fois le bouillon dégraissé, il deviendra un très bon potage en lui ajoutant du vermicelle.

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.