

Potée alsacienne

Temps de préparation : 10 mn, temps de cuisson : 3h15.

Pour 6 personnes

Deux verres et demi de haricots secs, un demi petit chou-fleur, un demi petit chou vert. Un oignon, une branche de céleri. Une demi-livre de haricots verts.

Trois quarts de verre à cuisine d'huile, sel, poivre, romarin, marjolaine.

Un jarret de porc de 1 kg non salé.

La veille, les haricots tremperont à l'eau tiède. Le matin, faire blanchir à l'eau bouillante, pendant 10 minutes, ensemble, le demi-chou-fleur et le demi-chou vert, et les haricots verts, si ceux-ci sont frais.

Dans une grande cocotte, faire chauffer l'huile, puis dorer l'oignon. Joindre les légumes blanchis et bien égouttés. Les retourner souvent à la cuillère de bois avant d'y ajouter les haricots blancs égouttés et cinq petites pommes de terre.

Sur tous ces légumes, placer le jarret de porc en l'enfonçant bien, et recouvrir le tout d'eau chaude. Saler, poivrer et saupoudrer d'une pincée de romarin et de marjolaine. Aux premiers bouillons, réduire le feu et laisser mijoter 3 heures.

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.