

## Potée familiale

Pour 4 personnes.

300 g de haricots blancs secs, 100g de mie de pain rassis, 50 g de chair à saucisse, 100 g de hachis de bœuf (cru ou cuit), 50 g de lard gras, 4 saucisses de Strasbourg ou de Francfort, 1 œuf, bouillon, bouquet garni, 1 oignon, 1 petite boîte de purée de tomate, beurre, persil, sel, poivre.

Faire tremper dans de l'eau froide, pendant deux ou trois heures, les haricots. Les mettre ensuite dans une casserole contenant de l'eau froide, légèrement salée, et un petit bouquet garni, et faire cuire jusqu'à ce que les haricots soient tendres.

Préparer de petites boulettes en mélangeant la mie de pain, trempé dans du bouillon et pressé, avec la chair à saucisse et le hachis de bœuf, un œuf entier, sel, poivre. Ranger ces boulettes sur un plat et les laisser en attente.

Hacher finement le lard gras et le mettre fondre en casserole avec un peu de beurre. Y ajouter un oignon haché et le laisser blondir. Ajouter ensuite le contenu de la boîte de purée de tomate, dilué avec le même volume d'eau ou de vin blanc et laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes environ.

Lorsque les haricots sont cuits, enlever une partie de l'eau de cuisson (en garder environ 1/2 litre) et ajouter dans la casserole la préparation à la tomate ainsi que les petites boulettes et les saucisses de Strasbourg ou de Francfort. Laisser cuire 10 minutes, à couvert et servir dans un plat creux ou dans une cocotte, en garnissant de persil.

A volonté, accompagner de pommes de terre nature.



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.