

Potée des Pyrénées

Pour 6 personnes.

500g de ragoût de mouton, 200 g de lard fumé, 1 saucisson à cuire.

1 petit chou, ½ verre à moutarde d'huile, 3 oignons, un clou de girofle, une gousse d'ail, un bouquet garni, 3 carottes, 1 kg de pommes de terre, 3 c d'huile.

Mettre l'huile à chauffer dans une cocotte, puis ajouter les morceaux de mouton qui doreront à feu vif. Dès que cette opération est terminée, verser dessus ½ l d'eau chaude, puis vider le contenu de la cocotte dans une marmite à pot-au-feu. Ajouter 2 litres d'eau chaude, le lard, le saucisson, saler, poivrer, couvrir, porter à ébullition.

A ce moment, joindre le chou lavé ou coupé en quatre, les oignons dont un piqué du clou de girofle, l'ail, les carottes et le bouquet garni. Couvrir et laisser mijoter. Une demi-heure avant la fin de cuisson (de 2 h à 2 h 30), s'occuper des pommes de terre. Elles cuiront épluchées soit à la vapeur, si on dispose de l'instrument adéquat, à poser au-dessus du pot-au-feu, soit, à part, à l'eau.

Au moment de servir, disposer les légumes sur le plat de service, les pommes de terre en couronne. Et sur le chou, les morceaux de viande, le lard coupé en gros morceaux et le saucisson en tranches épaisses ; garnir de cornichons, présenter avec de la moutarde.

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.