



## La Potée Auvergnate

### Ingrédients :

1/2 kg de palette ou de jarret de porc demi-sel  
500g de poitrine de porc demi-sel  
1 kg de saucisse fraîche  
1 chou vert  
6 pommes de terre  
4 carottes  
2 oignons  
2 poireaux  
4 navets  
1 bouquet garni (thym, laurier et persil)  
clous de girofle  
poivre

### Préparation :

- > Préparez le chou. Pour cela, retirez les premières feuilles. Coupez le chou en 4 et faites-le blanchir 3 min dans l'eau bouillante salée.  
À la fin de la cuisson, égouttez-le.
- > Pelez les pommes de terre, les carottes, les navets. Coupez les poireaux.
- > Plongez toutes les viandes dans de l'eau bouillante, pour les blanchir 5 min. Retirez l'eau et égouttez la viande.
- > Déposez les viandes blanchies dans un faitout et couvrez-les d'eau froide. Portez à ébullition 5 min et ajoutez le bouquet garni, l'oignon piqué de clous de girofle et le poivre. Ne pas saler.
- > Laissez cuire à feu doux pendant 1h30.
- > Ajoutez tous les légumes, à l'exception des pommes de terre. Puis laissez mijoter une heure de plus. Ajoutez les pommes de terre et poursuivez la cuisson 30 min.
- > Disposez les légumes et la viande dans un grand plat et servez chaud.