


# Potée de bouilli, dés de pommes de terre et légumes colorés



La différence est là.

 Durée totale: 2 h 25 min

 Temps actif: 30 min

 Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

### Zutaten

- 800 g** bouilli de bœuf suisse
- 300 g** lard fumé de porc suisse
- 300 g** carottes
- 200 g** céleri-rave
- 200 g** poireau
- 150 g** chou frisé
- 2** oignons
- huile de colza HOLL
- 10 morceau** poivre
- 1 bouquet** persil
- 2 morceau** feuilles de laurier
- 2 morceau** clous de girofle
- sel
- poivre noir du moulin
- 1.6 l** eau
- 200 g** vin blanc
- 500 g** pommes de terre farineuses, en dés

### Pain grillé au beurre au raifort

- 4 tranches** pain blanc
- 100 g** beurre
- 30 g** raifort frais
- 1 bouquet** ciboulette, hachée

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 1056** kcal
- 64 g** de protéines
- 66 g** de glucides
- 54 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.

## Préparation

- 1 Préparer les carottes, le céleri, le poireau et le chou et les couper en petits morceaux.
- 2 Peler les oignons, les couper en deux et les faire griller dans la cocotte jusqu'à ce qu'ils soient brun-noir et les réserver. Faire ensuite revenir le lard des deux côtés dans la même poêle.
- 3 Mettre les carottes, le céleri et le poireau dans la cocotte et les faire revenir dans l'huile de colza. Ajouter également les oignons grillés, le lard, le chou, les épices et les herbes. Saler et poivrer le tout.
- 4 Verser l'eau et le vin blanc dans une grande casserole et porter à ébullition.
- 5 Blanchir brièvement le bouilli et le rincer à l'eau froide. L'ajouter dans la cocotte et laisser mijoter à couvert pendant deux heures.
- 6 Après 90 minutes de cuisson, ajouter les dés de pommes de terre et les faire cuire avec le reste.
- 7 Griller les tranches de pain à la poêle dans du beurre des deux côtés. Râper ensuite le raifort sur le pain et parsemer de ciboulette.
- 8 En fin de cuisson, tester le bouilli avec une fourchette pour voir s'il est cuit. La viande est parfaite si la fourchette s'y enfonce facilement.
- 9 Couper le bouilli et le lard en petits dés.
- 10 Dresser ensuite dans des assiettes à soupe et servir avec du pain au raifort.