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

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

Suisse. Naturellement.

SUISSE GARANTIE

Sur 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.