Rôti de porc en dés dans une savoureuse potée

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 35 min
Temps actif: 35 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

300 g	rôti de porc suisse cuit le jour précédent (p. ex. filet ou épaule)
100 g	lard à cuire de porc suisse
1	oignon
1 bâton	poireau
4 tiges	céleri-branche
400 g	pommes de terre
1 boîte	haricots blancs égouttés, env. 240 g
2 cs	tournesol HO ou huile de colza HOLL
1.2 l	bouillon de veau
2 tranches	pain bis
	persil
	menthe poivrée
	sel
	poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

480	kcal
34 g	de protéines
36 g	de glucides
20 g	de lipides

Contient du gluten
sans lactose

Conseil

Pas de restes de rôti de porc? Aucun problème, cette potée peut être cuisinée avec toute pièce de viande pouvant être coupée en dés.

Préparation

1 Peler et hacher les oignons. Laver et couper le poireau et le céleri en petits morceaux. Laver, éplucher et couper en dés les pommes de terre. Rincer les haricots blancs. Couper le rôti de porc en petits dés.

2 Chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir les oignons. Ajouter les légumes apprêtés, les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le bouillon et les dés de rôti de porc et faire mijoter le tout à feu doux 12-15 minutes.

3 Couper le lard en lanières larges et le faire rôtir sans graisse dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant, le sortir et le réserver. Couper le pain en gros cubes et faire dorer dans la graisse de cuisson. Hacher grossièrement le persil et la menthe, en quantités à bien plaire.

4 Saler et poivrer la potée, ajouter le lard et servir avec les cubes de pain et les herbes.