Potée au lard avec poires, haricots et pommes de terre

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 45 min
Temps actif: 45 min
Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g	lard à cuire fumé de porc suisse (entier)
3	oignons
1 l	bouillon de légumes
500 g	haricots verts
1 bouquet	sarriette
4	poires fermes à la cuisson
600 g	pommes de terre
	poivre
	sel

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

800	kcal
34 g	de protéines
55 g	de glucides
44 g	de lipides

Sans gluten
sans lactose

Conseil

Nous recommandons de cuire le lard en une seule pièce et de le couper en morceaux au moment de servir. Il reste ainsi plus juteux et ses arômes se déploieront au mieux.

Préparation

1. Peler les oignons et les couper en lamelles. Dans un grand faitout, verser le bouillon de légumes, ajouter le lard et les oignons, porter à ébullition, fermer et laisser cuire à feu moyen env. 10 minutes.

2. Pendant ce temps, laver et parer les haricots et les ajouter au lard avec les poires entières. Laisser cuire encore le tout doucement pendant env. 15 minutes.

3. Pendant ce temps, peler les pommes de terre et les faire cuire à part dans de l'eau salée. Les égoutter et les mettre dans le faitout avec la sarriette. Assaisonner avec du poivre et un peu de sel, laisser reposer 5 minutes et servir.

Viande Suisse

Mon choix.

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.