



Potée au chou vert



4 personnes



40 min cuisson

INGREDIENTS

1 chou vert

2 oignons

3 carottes

4 navets

1 kilo de pommes de terre ferme

2 gousses d'ail

400 g de lard salé

4 clous de girofle

1 feuille de laurier

1 cs de moutarde à l'ancienne

1 branche de thym

sel, poivre

ETAPES

1. Couper le chou en 6 et le laver soigneusement. Enlever le trognon. Eplucher et laver les carottes, les couper en rondelles. Peler les oignons, et en piquer un avec les 4 clous de girofle. Couper l'autre en morceaux. Peler l'ail et les pommes de terre. Laver les pommes de terre et les navets et les couper en morceaux.
2. Dans une grande cocotte, faire fondre 20 g de beurre, y faire revenir l'oignon, puis ajouter le lard, la feuille de laurier, le thym et l'ail. Bien mélanger pour que le lard n'attache pas. Quand le lard est bien doré, ajouter les carottes et les navets, verser 1 petit verre d'eau et prolonger la cuisson.
3. Pendant ce temps, blanchir le chou 6 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Egoutter.
4. Ajouter les pommes de terre et le chou vert dans la cocotte, ainsi qu'un second verre d'eau et la cuillère de moutarde, et compter 25 minutes de cuisson supplémentaire.