Porc

Potée alsacienne

2h	15 min	1h45	0	649
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Mise en route de la cuisson

1. Éplucher l'oignon à l'aide d'un couteau d'office, le piquer avec les clous de girofle.
2. Commencer par préparer le bouquet garni : regrouper le laurier, la sauge, le persil avec ses tiges et le thym. Les ficeler solidement.
3. Placer le sel, le bouquet garni, l'oignon, ainsi que les graines de coriandre et les baies de genièvre dans une grande marmite, la remplir d'eau à mi-hauteur.
4. Porter à ébullition et ajouter l'épaule de porc fumée. Compter 30 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
5. Retirer l'écume en surface à l'aide d'une écumoire.

Étape 2

Préparation des légumes

1. Retirer les feuilles très vertes autour du chou.
2. Le couper en quatre à l'aide d'un couteau de chef, retirer la partie dure du cœur.
3. Ficeler chaque quart de chou pour qu'ils ne s'éparpillent pas dans la potée.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la potée alsacienne

- 1 kg **Epaule(s) de porc**
- 1 **Saucisson à l'ail**
- 320 g **Poitrine de porc fumée**
- 1 **Chou(x) frisé(s)**
- 6 **Carotte(s)**
- 6 **Pomme(s) de terre**
- 1 **Céleri-Rave**
- 300 g **Rutabagas**
- 1 **Oignon(s)**
- 2 unité(s) entière(s) **Clou(s) de girofle**
- 5 grain(s) **Graines de coriandre**
- 3 unité(s) entière(s) **Baies de genièvre**
- 1 c. à soupe **Gros sel**

Ingrédients pour le bouquet garni

- 0.5 botte(s) **Persil plat**
- 1 branche(s) **Sauge**
- 2 branche(s) **Thym**

4 Éplucher les carottes à l'aide d'un économe.

5 Éplucher le céleri rave à l'aide d'un couteau d'office, le couper en gros morceaux à l'aide d'un couteau de chef.

6 Éplucher les rutabagas à l'aide d'un couteau d'office, les couper en morceaux s'ils sont de gros calibre.

7 Plonger tous ces légumes dans la marmite et poursuivre la cuisson pendant 45 minutes.

Étape 3

Fin de cuisson de la potée

1 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.

2 Les plonger dans la marmite ainsi que le saucisson à l'ail et les tranches de poitrine fumée.

3 Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

4 Vérifier la cuisson de tous les légumes. Ils doivent être tendres sous la pointe d'un couteau d'office.

Étape 4

Dressage

1 Sortir tous les éléments du bouillon à l'aide d'une écumoire et les regrouper dans un grand plat. Jeter l'oignon.

2 Détailler le saucisson en tranches à l'aide d'un couteau d'office.

3 Couper les tranches de poitrine fumée en deux et détailler l'épaule de porc en morceaux.

4 Répartir les viandes et les légumes dans des assiettes chaudes et servir sans attendre.

3 feuille(s) **Laurier**