



Viandes variées Hochepot



3h30 **30 min** **3h** **0** **653**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les viandes

500 g **Oreille(s) de
cochon**
2 **Pied(s) de porc**
600 g **Plat de côtes de
boeuf**

Ingrédients pour les légumes

500 g **Chou(x) frisé(s)**
4 **Carotte(s)**
4 **Navet**

Ingrédients pour le bouillon

2 **Oignon(s)**
4 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 **Bouquet garni**
1 pincée(s) **Gros sel**
1 **Poivre**
3 litre(s) **Eau**

Étape 1

Pré-cuisson de la viande

- 1 Mettre les pieds de porc, les oreilles et les plats de côtes dans un faitout.
- 2 Recouvrir d'eau froide et porter à ébullition.
- 3 Laisser cuire pendant 20 minutes à découvert.
- 4 Egoutter les viandes avec une écumoire, réserver au chaud.

Étape 2

Préparation des légumes

- 1 Couper le chou en quartiers avec le couteau de cuisine.
- 2 Peler les carottes avec un économe, les couper en deux.
- 3 Peler les navets avec un couteau d'office, les couper en deux également.

Étape 3

Le bouillon

- 1 Peler les oignons avec un couteau d'office, les piquer avec les clous de girofle.
- 2 Placer les viandes dans une cocotte, recouvrir avec l'eau

froide.

- 3 Ajouter les oignons, le bouquet garni, le gros sel et le poivre.
- 4 Porter à ébullition. Laisser cuire pendant 1h40 à couvert, en écumant de temps en temps.
- 5 Au bout de ce temps, ajouter les légumes dans le bouillon.
- 6 Prolonger la cuisson d'une heure.

Étape 4

Dressage

- 1 Egoutter les viandes avec une écumoire, les déposer sur une planche à découper.
- 2 Couper les oreilles de porc en grosses lanières à l'aide du couteau de cuisine.
- 3 Couper le plat de côtes en morceaux avec le couteau de cuisine.
- 4 Désosser les pieds de porc, couper la chair en morceaux.
- 5 Remettre les viandes dans le bouillon chaud pour les réchauffer.
- 6 Servir le hoche-pot dans des assiettes creuses, en dressant un morceau de chaque variété de viande, accompagné de légumes et de bouillon.