



Porc

Pâtée champenoise



3h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

3h

CUISON

0

REPOS

871

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la potée champenoise

600 g **Petit salé**
1 **Saucisse(s) de Morteau**
400 g **Lard fumé**
6 **Carotte(s)**
3 **Navet**
1 **Chou(x)**
4 **Pomme(s) de terre**
1 **Bouquet garni**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la potée champenoise

- 1 Eplucher les navets et les carottes à l'aide d'un économe, les couper en rondelles à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Eplucher le chou et le couper finement à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Déposer le petit salé et le lard dans une cocotte puis recouvrir d'eau froide.
- 4 Porter à ébullition, écumer les impuretés qui remontent à la surface à l'aide d'une écumoire.
- 5 Ajouter le bouquet garni, les carottes, les navets et le chou, porter de nouveau à ébullition.
- 6 Prolonger la cuisson sur feu doux pendant 1h30.
- 7 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe, les tailler en morceaux à l'aide d'un couteau de chef.
- 8 Ajouter les pommes de terre et les saucisses de morteau dans la cocotte, prolonger la cuisson de 45 minutes.
- 9 Rectifier l'assaisonnement avec du poivre (il n'est pas nécessaire de saler).
- 10 Retirer les légumes de la cocotte à l'aide d'une

écumoire.

Étape 2

Dressage

- 1** Dresser les légumes dans un plat de service.
- 2** Dresser le petit salé dessus avec les saucisses et le lard fumé.
- 3** Servir chaud.