



Porc

Potée alsacienne



2h

15 min

1h45

0

649

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

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**

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.

- 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.