

Potée Solognote

Pour 6 personnes :

- 1 jambonneau demi-sel
- 1 palette de porc demi-sel
- 500g de lard de poitrine demi-sel
- 500g de lard de poitrine fumée
- 3 saucisses fumées
- 1 chou, poireaux, carottes, navets, oignons, laurier, thym, sauge et poivre

Rincer le jambonneau, la palette et le lard.

Déposer dans une marmite en fonte la viande assaisonnée de poivre (surtout pas de sel) et ajouter de l'eau. Amener le tout à ébullition puis écumer. **Laisser cuire environ une heure.**

Pendant ce laps de temps, **faire blanchir le chou pendant 5 minutes.**

Tailler vos légumes en sifflet (carottes, navets, poireaux) afin qu'ils aient à peu près la même taille pour une meilleure cuisson.

Ajouter les légumes au bouillon avec le thym, le laurier, la sauge sans oublier la moitié du lard fumé. Faire cuire à petits bouillons sans couvrir la marmite.

Après 3 heures sur le feu, incorporer les saucisses fumées. A la fin de la cuisson, sortir-les avec le jambonneau. Si besoin, écumer à nouveau.

Couper en tranches fines le reste du lard fumé et grillez-les sur un lit de braises.

Server avec les légumes et un bol de bouillon sans oublier une bonne **moutarde d'Orléans.**

Pour accompagner ce plat de saison, **inviter à votre table un Cour-Cheverny (cépage Romorantin).** Bon appétit !

