

La potée Pichelsteiner

Pour 6 personnes

200 g de ragoût de bœuf; 200 g de ragoût de porc; 200 g de ragoût de veau; 1 cuillerée à soupe de margarine; 1 prise de poivre; 1 prise de paprika; 2 cuillerées à soupe de farine; 1 bon litre d'eau; 200 g de carottes; 100 g de céleri; 250 g de chou blanc; 150 g de poireau; 400 g de pomme de terre.

Préparation

Ragoût

1. Faire fondre la margarine et rissoler la viande de tous les côtés. Saler et poivrer puis saupoudrer de paprika. Faire revenir brièvement. Sortir la viande. Mettre la farine dans la cocotte qui a servi et roussir légèrement cette dernière. Mouiller et porter à ébullition.

2. Laver les légumes. Peler les carottes et le céleri. Nettoyer le chou et le poireau. Couper les carottes en rondelles d'un demi-cm d'épaisseur et le céleri en dés de 1 cm. Couper le poireau en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Hacher le chou. Remettre le tout dans la cocotte, la viande, les légumes, le sel. Laisser cuire à petit feu et à couvert durant 30 minutes. Pendant ce temps, peler les pommes de terre, les laver et les couper en dés de 2 cm. Les ajouter à la potée et laisser cuire encore 30 minutes à tout petit feu. Rectifier l'assaisonnement et servir.