

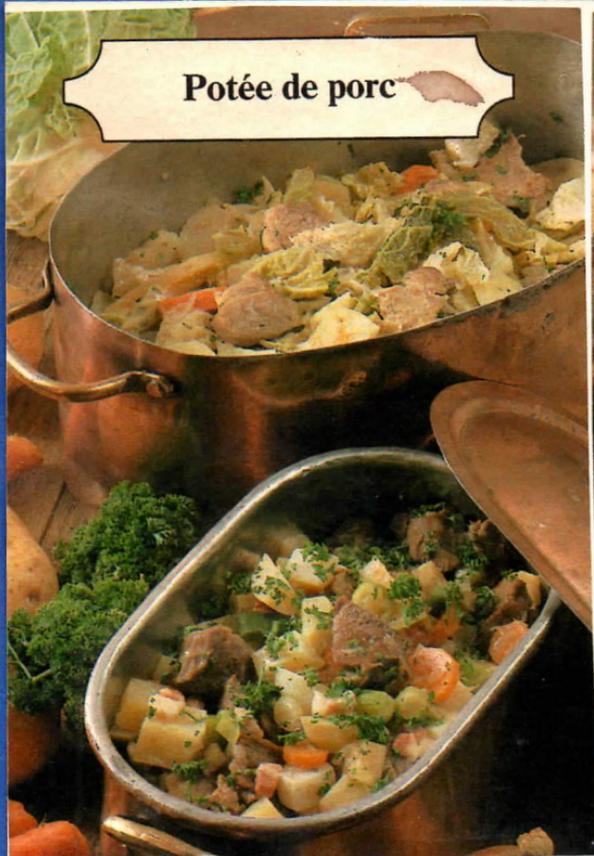


Potée de porc

Pour 4 à 6 personnes: 800 g de viande de porc (cou sans os), 2 c. à soupe de beurre, 1 gros oignon, 3 poireaux, 5 carottes, 1 kg de chou, 400 g de haricots verts, sel, poivre, muscade, marjolaine, thym, 2 dl de bouillon de viande (cube), 800 g de pommes de terre.

Faire couper par votre boucher la viande en cubes de 2 cm environ. Rôtir dans le beurre de tous côtés. Ajouter l'oignon haché et faire revenir 5 minutes. Couper en rondelles les poireaux et les carottes, le chou en lamelles. Effiler les haricots et les couper en deux. Assaisonner de sel, poivre, muscade, marjolaine et thym. Mettre la viande dans une cocotte et couvrir avec les légumes; arroser de bouillon et laisser cuire à couvert une heure sur feu ouvert ou au four. Ajouter alors les pommes de terre coupées en petits dés, rectifier l'assaisonnement et cuire à couvert encore 35 minutes. Pour la cuisson au four, ajouter éventuellement un peu de bouillon. Servir dans le plat de cuisson.

Potée de porc



**Cou de porc
à la vigneronne**

