

La potée de Haute Maurienne

8 personnes

- 2 pieds de porc
- ½ tête de porc
- 1 jarret de porc
- 24 plats de côtes
- 1 queue de porc
- 1 chou
- 8 carottes, 8 navets
- 8 blancs de poireaux
- 8 pommes de terre (à chair ferme)
- 4 oignons
- 20 clous de girofle
- Bouquet garni, sel, poivre
- Préparation : 35 minutes
- Cuisson : 3 heures

Si la viande est salée, mettez la à dessaler la veille sous un filet d'eau froide.

Mettez la viande dans une marmite. Couvrez la d'eau froide, portez à ébullition et laissez blanchir 15 minutes à petits frémissements. Retirez la viande, jetez l'eau de la cuisson.

Mettez à nouveau les morceaux de viande et les légumes épluchés (sauf les pommes de terre) et les oignons cloutés.

Portez à ébullition, écumez et faites cuire durant 1h30. Ajoutez les pommes de terre et laissez cuire encore 1h00. Servez très chaud le bouillon en soupière et les légumes entiers accompagnés d'une sauce « gribiche » fortement moutardée.