

RECETTE CUISINE des GONES

POTÉE DAUPHINOISE

Ingrédients : pour 8 personnes

1 cervelas
1 langue de bœuf
1 jarret de porc
2 pieds de porc fendus
3 pieds de veau
2 bardes de lard gras très frais
500 g de palette de porc
500 g de côtes de bœuf plates
2 oignons
1 chou frisé
4 carottes
4 navets
1 céleri branche
600 g de pommes de terre
clou de girofle
1 bouquet garni
sel, poivre

Recette:

Dessalez le jarret et la palette de porc.
Dans un grand faitout, amenez à ébullition 3 litres d'eau.
Mettre toutes les viandes sauf le cervelas.
Bouillir le tout pendant 15 minutes.
Préparez tous les légumes.
Au bout de 15 minutes, retirez les jarrets, les pieds et le lard.

Réservez.

Ajoutez à la place le chou détaillé en julienne, les carottes, navets, céleri branche.
Joindre les oignons piqués de clou de girofle et le bouquet garni.
Salez, poivrez.
Cuire à feu doux pendant 1 heure.
Ajoutez les pommes de terre coupées en deux et le cervelas.
5 minutes après, joindre les jarrets, pieds et lard.
Rectifiez l'assaisonnement.
Continuez la cuisson durant 15 minutes.
Servez votre potée dauphinoise dans un plat très chaud,
après avoir soigneusement égoutté légumes et viandes.

Servir la potée dauphinoise très chaude.

Dégustez !

Voilà donc la recette de la potée dauphinoise: Recette tirée de l'excellent ouvrage de Claude MULLER : “ Coutumes et traditions du Dauphiné, cuisine, jeux, costumes, chansons et danses ” Éditions des 4 Seigneurs, Éditions de Bellande 1978.

Bon Appétit



Recette : 2012