

RECETTE CUISINE des GONES

POTÉE SAVOYARDE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 côtes de porc
- 300 g de poitrine
- 200 g de collet
- 1 saucisse de Savoie
- 1/2 chou
- 4 carottes
- 600 g de pommes de terre
- 4 navets
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- Thym, laurier
- Sel, poivre

Recette:

- Mettre dans une marmite d'eau froide les viandes et la saucisse.
- Amener à ébullition.
- Ecumer, laisser cuire 45 minutes à feu doux.
- Préparer tous les légumes.
- Ajouter le chou, les carottes, les navets, les pommes de terre.
- Joindre l'oignon piqué de clous de girofle, 1 brin de thym et 2 feuilles de laurier.
- Cuire 20-25 minutes.

Servir chaud.

Source : cuisinealafrancaise.com

Bon Appétit

