



POT AU FEU AU COCHON

Ingrédients : pour 4 personnes

1 jarret de porc demi-sel
300 g de palette demi-sel
300 g de poitrine demi-sel
4 carottes
4 navets
2 poireaux
6 pommes de terre
1 oignon piqué de 5 clous de girofle
1 bouquet garni
30 g de beurre
20 g de farine
2 cuil. à soupe de moutarde forte
1 jaune d'œuf
Sel, Poivre

Recette :

Dessaler la viande de porc 2 heures au moins dans une grande quantité d'eau froide.
Changez l'eau toutes les 30 min.
Égouttez les viandes et déposez-les dans une grande cocotte.
Couvrez d'eau largement et portez lentement à ébullition (env. 10 min) et cuire pendant 1h
Écumez régulièrement afin de retirer les impuretés,
puis ajoutez l'oignon piqué du clou de girofle et le bouquet garni.
Poivrez sans saler (la viande l'est déjà !).
Pelez les pommes de terre, les carottes et les navets, nettoyez les poireaux.
Faites cuire les pommes de terre 20 min.
dans de l'eau bouillante salée.
Ajoutez le reste des légumes dans la cocotte.
Préparez la sauce : faites fondre le beurre dans une casserole.
Ajoutez alors la farine en remuant, puis laissez refroidir.
Délayez avec 30 cl de bouillon chaud, faites cuire 5 min.
Incorporez la moutarde, le jaune d'œuf et faites épaissir à feu doux.
Rectifiez l'assaisonnement.
Égouttez la viande et, les légumes et disposer dans un grand plat.
Servez la sauce à part.



Bon Appétit