

## POTEE AUVERGNATE

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 palette de porc demi-sel de 1.5 kg environ ou du «petit salé»
- 1 jambonneau demi-sel
- 1 chou et carottes à volonté
- 8 à 10 pommes de terre
- 1 oignon piqué de 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil).



Préparation

Faire tremper la viande dans de l'eau froide pendant 2h ou plus suivant le degré de salaison. Dans un faitout, déposer la viande, la couvrir largement d'eau froide et amener doucement à ébullition. Écumer. Faire cuire lentement. Au bout d'une heure et demie, ajouter les carottes, le bouquet garni, l'oignon et le chou préalablement blanchi 5 mn à l'eau bouillante.

30 mn après, éplucher et mettre les pommes de terre entières. Achever la cuisson durant 45 mn. Disposer dans un grand plat viande et légumes.