

Potée au jambonneau fumé

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 2 h

La potée est un plat ancien et populaire que l'on retrouve, ici ou là, avec diverses variations locales dans toutes les régions d'Europe...

Ingrédients

- 1 jambonneau fumé
- 250 g de lardons fumés
- 1 chou vert
- 500 g de carottes
- 200 g de navets
- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- clous de girofle
- 1 bouquet garni
- sel
- poivre
- 2 bouillons cubes faits maison

Préparation

- 1 Mettez le jambonneau dans une grande casserole. Versez de l'eau à hauteur. Ajoutez l'oignon piqué de clous de girofle, l'ail, les bouillons cubes et le bouquet garni. Salez. Portez à frémissement et laissez cuire à couvert 1 heure.
- 2 Pendant ce temps, pelez, lavez et coupez grossièrement les carottes. Nettoyez le chou, coupez-le, blanchissez-le et égouttez-le. Pelez, lavez les navets. Pelez et lavez les pommes de terre
- 3 Faites, également revenir les lardons fumés dans une poêle à sec.
- 4 Au bout d'une heure de cuisson du jambonneau fumé, ajoutez les carottes, les navets et le chou. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
- 5 Ajoutez, alors les pommes de terre par-dessus. Laissez, encore cuire 30 minutes. Les pommes de terre cuiront à la vapeur de la potée.
- 6 Disposez la potée dans un grand plat de service. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

