

Potée de jarret de porc au rutabaga



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

J'aime manger ce plat avec un filet de vinaigre et de la moutarde ancienne.

Ingrédients

- jarret de porc
- 1 chou - vert
- 4 carottes
- 4 poireaux - du jardin
- 4 pommes de terre
- 1 rutabaga
- 2 cubes de bouillon - de poulet
- 1 bouquet garni
- matière grasse
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail

Préparation

- 1 Faites dorer votre viande sur toutes les faces et réservez.
- 2 Remplissez votre cocotte d'eau, ajoutez les cubes, le bouquet, les oignons et l'ail émincé.
- 3 Coupez le chou en 4 et coupez les légumes en morceaux.
- 4 Faites bouillir et incorporez le chou coupé en 4, les poireaux, puis tous les légumes.
- 5 Laissez cuire votre "potée" pendant 1 heure en autocuiseur.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

