



La potée lorraine

Cette recette familiale vient de ma mère qui la préparait toujours la veille, car une potée est toujours meilleure réchauffée.

Voici les ingrédients par personne :

Une saucisse fumée, 300g de porc demi-sel (jarret et palette), une tranche de lard ou une cuillère de saindoux, un oignon piqué de 2 petits clous de girofle, 150g de blanc de poireau, 150g de carottes, 150g de navets, 150g de chou, un petit bout de branche de céleri, une bonne poignée de haricots en grain (des cocos si possible), 150g de pommes de terre, un ou deux grains de poivre écrasés, un bouquet garni et pour la sauce une cuillère à café de moutarde (de préférence à l'ancienne) et une cuillère à soupe en dôme de crème épaisse.



1. Mettre les haricots dans de l'eau tiède avec une cuillère de bicarbonate de soude et mettre la viande de porc demi-sel dans de l'eau froide pendant **toute la nuit avant la cuisson**.
2. **Le jour de la cuisson** éplucher oignons et légumes. Couper l'oignon en deux et piquer de clou de girofle, puis couper les légumes en morceaux. Sortir la viande de l'eau et la plonger dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Faire de même pour le chou pendant 2 minutes. Rincer à l'eau froide.
 - Dans une grande cocotte minute bien chaude mettre au fond le lard ou le saindoux puis les oignons à plat et la viande de porc essuyée. Couvrir et retourner de temps en temps les morceaux de viande pendant 3 à 4 minutes. Verser dans la cocotte de l'eau tiède de façon à couvrir largement la viande puis ajouter les poireaux, navets, choux et carottes et mettre sous pression pendant 30 minutes.
Ne pas ajouter de sel !
 - Ouvrir la cocotte et ajouter les bouts de céleri, le poivre, les saucisses piquées, les haricots et un bouquet garni. Recouvrir d'eau chaude et refermer la cocotte pour cuire sous pression pendant une bonne heure. Laisser reposer sans ouvrir la cocotte.
3. **Le jour du repas**, faire cuire les pommes de terre à l'eau, réchauffer la cocotte jusqu'à la remise sous pression, préparer la sauce : sur feu doux mélanger la moutarde et la crème de façon à obtenir une sauce épaisse (si nécessaire ajouter un peu de maïzena).



Pour servir, séparer les viandes et les légumes après avoir retiré le bouquet garni et les clous de girofle. La potée se mange très chaude avec une tasse de sauce accompagnée soit d'une bière ambrée de Lorraine soit d'un vin rouge tannique des côtes de Meuse.

- **Le reste de légumes et de viandes peut être mixé dans le jus de cuisson pour donner un potage merveilleux.**