



MON INTERPRÉTATION D'UNE POTÉE LORRAINE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 mini carottes fanes
- 4 mini navets fanes
- 4 mini oignons fanes
- ½ chou vert frisé
- 4 côtelettes de porclet
- 4 cubes de lard fumé de 2 cm
- 4 mini saucisses type ménage
- ½ litre de fond blanc de volaille
- Fleur de sel
- Mignonette de poivre



Progression

Effeuilier le chou et laver les feuilles Les émincer et les mettre à cuire à l'anglaise. Égoutter et réserver.

Préparer les légumes en les épluchant et en gardant 1 cm de fane, les laver et les mettre à cuire à l'anglaise, puis réserver.

Mettre les côtelettes à cuire à la poêle « rosé ».

Colorer les cubes de lard dans la poêle de chaque côté.

Pocher les mini saucisses 10 minutes dans une eau frémissante.

Mettre dans le fond d'une casserole, les feuilles de chou, puis les légumes et les viandes par-dessus de façon harmonieuse. Verser le fond blanc pour le tout, ajouter un peu de fleur de sel, la mignonette de poivre et porter le tout à ébullition environ 5 minutes.

Dressage

Pour une version individuelle, vous pouvez prendre les bocaux Le Parfait de ½ litre et dresser les ingrédients de la même façon que précédemment.

Assaisonner et refermer les bocaux.

Mettre à cuire 10 minutes dans un four vapeur, un cuit-vapeur ou encore au bain-marie.



Mon truc astuces : Cuisson à l'anglaise veut dire cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.



Chef Philippe LARUELLE
De Buyer Industrie