

Potée de haricots blancs et chou

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou frisé
4 petits poireaux
2 carottes
4 petits navets
4 petites pommes de terre à chair ferme
125g de haricots blancs secs (mojettes, cocos)
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 bouquet garni
1 gousses d'ail
poivre en grains

Progression :

Douze heures à l'avance, mettre les haricots à tremper dans une grande quantité d'eau fraîche. Faire chauffer de l'eau dans un grand faitout. Ajouter l'oignon piqué, le bouquet garni, l'ail pelé et 10 grains de poivre.

Pendant ce temps, éplucher les carottes et les navets. Couper les carottes en tronçons. Nettoyer les poireaux et ficelez-les en botte. Couper la base du chou en cône, détacher les feuilles, les rincer. Ajouter dans le faitout le chou, les carottes, les navets, les poireaux et les haricots égouttés. Poursuivre la cuisson frémissante 1h.

Pendant ce temps, peler les pommes de terre et les mettre dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et les faire cuire 30 min. Égoutter rapidement le contenu du faitout. Disposer les légumes dans un grand plat préchauffé, après avoir éliminé l'oignon, l'ail et le bouquet garni. Ajouter les pommes de terre égouttées, servir aussitôt.