

## **Potée A Ma Façon**



Nombre de personnes : 4

### **Ingrédients**

1 petit chou vert - 1 petit chou blanc - 1 oignon - 1 bon morceau de lard - 1 jambonneau - 4 carottes - un bouquet garni - un bouillon de légumes - quelques pommes de terre - 1 poignée de lingots blanc trempés la veille

### **Préparation**

La veille faites tremper les lingots blancs et dessaler le jambonneau

le jour même

Emincer le chou vert et blanc les blanchir dans l'eau bouillante pendant 10 min, puis égoutter

Emincer l'oignon

Dans le faitout , ajouter l'oignon, carottes coupées en tronçons, le chou vert, un bouquet garni un bouillon de légumes, les haricots je n'ai pas salé car j'avais un morceau de lard séché.

Recouvrir d'eau et laisser mijoter pendant 2h30

A mi-cuisson, ajouter les pommes de terre coupées en gros morceaux

Bon appétit