

POTEE AUVERGNATE

Viandes de Porcs: toutes ½ sel donc faire dessaler une nuit

- 1 jarret (à faire blanchir 2 à 3 mn)
- 1 côte par personne
- Ventrèche
- Saucisse facultatif

Légumes:

- 1 gros chou dont on aura enlevé les grosses cotes
- 6 Carottes
- Haricots verts ou haricots blancs frais : une poignée facultatif
- 6 Pommes de terre
- 2 ou 3 Poireaux

Faire cuire les viandes 2 heures avant (le faire la veille c'est encore meilleur)

Mettre les légumes au fur et à mesure en fonction de leur durée de cuisson nécessaire

C'est prêt lorsque les légumes sont cuits.