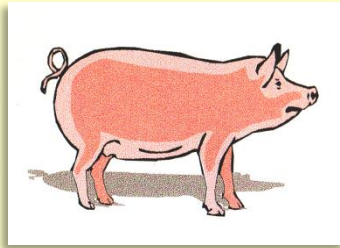


Ferme de la Martinie



Potée au jarret de porc

Pour 6 personnes – Préparation : 15 minutes – Cuisson : 40 minutes

Ingrédients :

- 2 jarrets de porc sec ou demi sel
- 1 chou
- 8 carottes
- 5 navets
- 8 pommes de terre
- 3 poireaux
- 2 oignons

Préparation :

Mettre les jarrets de porc dans de l'eau froide et laisser cuire 1 heure. Pendant ce temps éplucher les légumes puis changer l'eau du jarret et ajouter les carottes, les poireaux. Laisser cuire une demi-heure et ajouter les pommes de terres le chou et les oignons, faire mijoter encore une demi heure et déguster.