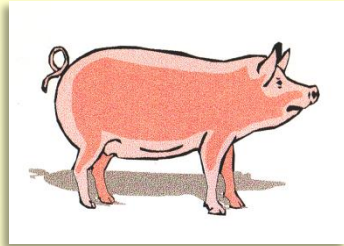


# Ferme de la Martinie



## Potée au sac d'os

Pour 6 personnes – Préparation : 15 minutes – Cuisson : 60 minutes

### Ingrédients :

- 1 sac d'os
- 6 carottes
- 4 navets
- 6 pommes de terre
- 1 poireau
- 2 oignons

### Préparation :

Mettre le sac d'os dans de l'eau froide et porter à ébullition. Pendant ce temps éplucher et couper grossièrement les légumes puis changer l'eau du sac d'os et ajouter les carottes, le poireau, les navets. Laisser cuire une demi-heure et ajouter les pommes de terre et les oignons, faire mijoter encore une demi-heure et déguster.