

# La potée savoyarde selon Papy Gaby

Pour 2 personnes: 1/4 de chou de Milan, 1/4 de chou frisé, 2 carottes, 1 navet blanc, 4 pommes de terre, 1 navet Boule d'Or, 1 crosse de jambon, 1/2 collet de porclet, 200 g de poitrine de porc, couenne de porc, 1 diot, 2 choublines, 2 pormoniers, 1 bouquet garni, 1 oignon clouté, carvi, baies de genévrier.

Faites suer la couenne puis mouillez abondamment d'eau. Plongez-y le lard et dix minutes plus tard, le collet. Écumez à ébullition. Salez et poivrez légèrement puis

ajoutez le bouquet garni, l'oignon clouté, le carvi et les baies de genévrier. Faites cuire quelques minutes puis ajoutez le chou blanc et les carottes. Laissez cuire 15 minutes avant d'ajouter les navets blancs. Après quelques minutes de cuisson ajoutez les navets jaunes et le chou frisé. Laissez cuire le tout en conservant les légumes légèrement croquants sous la dent. Faites cuire les pommes de terre comme les différentes saucisses à part dans une eau bouillante et salée. Les saucisses devront être cuites à petit frémissement pour éviter qu'elles n'éclatent. Détaillez les viandes, dressez les légumes puis les viandes par-dessus. Arrosez le tout avec un peu de bouillon de cuisson.

