



Potée Al Djote de Nénenne où

Potée au chou vert frisé



Un incontournable , une légende à la période du Mardi Gras en Wallonie , Il existe même une confrérie en région liégeoise !

À Liège, il est de coutume de manger du chou frisé le mardi gras « po n'nin èsse magnî dès mohètes » ce qui signifie « pour ne pas être mangé des mouches durant l'année ».

Cette potée saura vous ravir les papilles et remplir vos estomacs !

Ingrédients : l'idéal pour un résultat optimum est de la préparer la veille !!

<i>Un peu de saindoux</i>	<i>1l d'eau</i>
<i>1.200 kg de pomme de terre épluchées (type semi farineuse)</i>	<i>8 Tranches de lard salé ou saucisses traditionnelles (quantité laissée à l'appréciation suivant les mangeurs)</i>
<i>700 gr de chou vert frisé (pommé ou sur tige)</i>	<i>Sel et poivre</i>
<i>250gr de lardons nature ou fumé découennés</i>	

Préparation :

Préparer vos pommes de terre épluchées et couper en 4, réserver.

Détailler votre chou en lamelle.

Commencer la cuisson des lardons dans le saindoux, ils doivent être à la limite de la coloration.

Ajouter votre chou, salé et poivrer, faire étuver +/-10 min à couvert.

Mélanger le tout et additionner d'eau +/- 1/2 l.

Cuire à couvert 15 min, ajouter ensuite vos pommes de terre et couvrir d'eau, pour qu'elles soient juste immergées, Pas plus ! Poursuivre la cuisson +/- 20 min à couvert.

Une fois la cuisson terminée, mélanger bien le tout et laisser sur feu doux à découvert pour assécher la potée. N'oubliez pas de mélanger de temps à autres !

Info – conseils :

Le chou vert frisé sera débité en entier, le chou frisé sur tige, seulement les feuilles seront employées.

S'il en reste, rassurez-vous elle sera encore meilleure le lendemain.