

## Pot-au-feu de cochon façon ravigote



## Pot-au-feu de cochon façon ravigote

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 35 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

1 jarret de porc demi-sel  
600 g de palette de porc demi-sel désossée  
1 saucisse de Morteau  
1 oignon  
4 carottes  
1 poireau  
4 petits navets  
4 petites pommes de terre  
1 clou de girofle  
1 bouquet garni  
1 tablette de bouillon de pot-au-feu  
sel poivre pour la sauce  
2 oeufs durs  
1/2 botte de persil plat  
1/2 botte d'estragon  
1 cuillère à soupe de câpres  
2 cornichons  
1 cuillère à café de moutarde  
4 cuillères à soupe d'huile  
sel poivre

### Préparation

Epluchez et lavez tous les légumes, réservez les pommes de terre dans une jatte d'eau. Mettez les viandes, la saucisse, les carottes, les navets, le poireau, l'oignon piqué du clou de girofle, le bouquet garni et la tablette de bouillon émiettée dans un faitout. Couvrez d'eau froide 5 cm au-dessus du niveau des ingrédients.

Mettez à cuire 2 h à feu doux en écumant régulièrement. 30 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les pommes de terre.

Préparez la sauce : hachez grossièrement les cornichons, les câpres et les œufs durs. Lavez et hachez les herbes. Mélangez-les avec les câpres, les cornichons, les œufs, l'huile et la moutarde. Salez, poivrez et réservez.

Dressez la viande et les légumes dans un plat. Proposez le bouillon dégraissé et la sauce à part.

### Le bon accord vin

un côtes-du-languedoc 2000

Notes personnelles