



POT AU FEU TOUT COCHON DU PAYS BIGOUDEN

Ingrédients : pour 4 personnes

- 400 g de porc demi-sel (poitrine)
- 400 g de jarret fumé
- 400 g de palette de porc
- 250 g de saucisse à cuire
- 3 navets
- 3 carottes
- 150 g de petits pois écaussés
- ½ céleri-rave
- 1 poireau
- ½ chou vert
- 6 pommes de terre moyennes
- 1 bouquet garni (1 brin de thym, 1 branche de romarin, 4 tiges de persil)
- 1 oignon (avec 3 clous de girofle)
- 1 c. à café de baie de genièvre
- 1 c. à café de sel de Guérande
- 1 c. à café de poivre blanc concassé



Préparation :

Cuisson

- Couvrez le porc demi-sel et le jarret à hauteur d'eau froide, et portez à ébullition. Comptez 5 minutes à partir de la première ébullition. Ensuite, rincez-les et égouttez pour enlever l'excédent de sel. Rajoutez la palette, la poitrine et le jarret, et couvrez à hauteur d'eau. Écumez pendant les premières 15 minutes d'ébullition. Ajoutez l'oignon et le bouquet garni, les baies de genièvre, le poivre blanc et du sel.
- Remettez le tout à ébullition et laissez mijoter environ 3 heures.

Préparation : légumes

- Après 2 heures de cuisson, commencez à éplucher les légumes. Coupez le céleri-rave en bâtonnet, les carottes en sifflet, les navets en quatre, le poireau en 6 bâtonnets, le chou en 3 morceaux, les pommes de terre en deux. Dans une deuxième casserole, recouvrez tous les légumes de bouillon de cuisson de votre viande. Faites cuire les légumes à couvert environ 30-35 minutes. Il faut que les légumes soient moelleux.
- Faire blanchir les petits pois à l'anglaise et les réserver pour les mettre au dernier moment sur le dessus de la cocotte.
- Avec la pointe de votre couteau, piquez les saucisses, et rajoutez-les aux autres viandes. Faites cuire environ 1 heure.

Dressage

- Disposez vos légumes dans un plat, ensuite décantez votre viande et déposez-la au milieu. Arrosez généreusement avec le bouillon de cuisson des viandes.
- Ce plat peut être servi avec une vinaigrette corsée aux échalotes.



Chef Matthieu GARREL
Restaurant le Bélisaire
2 rue Marmontel
75015 Paris