



Potée Liégeoise de Nénenne



*Un vrai plaisir , en été comme en hiver cette
potée saura vous ravir les papilles !*

Ingrédients :

1 kg de pomme de terre épluchées (type semi farineuse)

500 gr de Haricots cuits (à l'eau ou vapeur)

8 Tranches de lard gras et salé (quantité laissée à l'appréciation suivant les mangeurs)

200 gr de lardons nature ou fumé

100 ml de vinaigre de vin blanc ou rouge (choix personnel en matière de goût).

1 échalote

Préparation :

Préparer vos pommes de terre épluchées et couper en 4, lancer la cuisson.

Commencer la cuisson du lard , il doit être doré .

Cuire vos haricots à l'anglaise (eau + sel) ou à la vapeur .

Hacher finement l'échalote et réserver.

Lorsque vos pommes de terre sont cuites , vider l'eau et réserver dans votre casserole , de même pour les haricots.

Retirer les tranches de lard une fois bien dorées et réserver.

Dans votre poêle , faire revenir les lardons , ils seront bien cuits , cuire l'échalote dans cette même poêle.

Une fois la cuisson terminée , dégraisser avec le vinaigre en décollant bien les sucs de cuisson.

Dans un grand saladier , ou votre casserole , mélanger , pommes de terre, haricots ,lardons et la sauce . Mélanger le tout et c'est prêt , servir en assiette avec le lard ,Bon appétit !

Info – conseils :

Il est impératif d'avoir du gras au lard pour effectuer correctement la sauce .Bien entendu il n'est pas obligé d'avoir tout le lard avec du gras , mais au moins 4 grandes tranches.

Pour les haricots , à défaut de frais vous pouvez opter pour les conserves.

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