



Porc

Potée berrichonne au jambon et haricots rouges



14h30 **15 min** **2h15** **12h** **862**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la viande

500 g **Jambonneau**
2 **Saucisse(s) de Montbéliard**

Ingrédients pour la garniture

300 g **Haricots rouges**
25 cl **Vin rouge**
2 **Oignon(s)**
1 **Bouquet garni**
20 g **Beurre**
2 litre(s) **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le beurre manié

30 g **Beurre**
30 g **Farine**

Étape 1

Trempage des haricots rouges

- 1 Verser les haricots rouges dans un saladier et les couvrir d'eau froide.
- 2 Laisser tremper ainsi pendant 12 heures ou toute une nuit.
- 3 Une fois réhydratés, égoutter les haricots rouges dans une passoire.

Étape 2

Cuisson de la viande

- 1 Déposer le jambonneau dans une cocotte et le recouvrir d'eau froide.
- 2 Porter à ébullition, couvrir puis faire cuire à feu moyen pendant 2 heures.

Étape 3

Cuisson des haricots rouges

- 1 Peler les oignons et les ciseler finement avec le couteau éminceur.

- 2 Faire chauffer le beurre dans une cocotte et faire revenir les oignons.
- 3 Mélanger avec une cuillère en bois pendant 5 minutes puis verser les haricots rouges égouttés.
- 4 Ajouter le bouquet garni et couvrir d'eau froide.
- 5 Laisser cuire pendant 45 minutes à feu doux puis couvrir la cocotte.
- 6 Ajouter les saucisses et prolonger la cuisson de 30 minutes.
- 7 Lorsque le jambonneau est cuit, l'ajouter dans les haricots.
- 8 Saler et poivrer puis verser le vin rouge.
- 9 Mélanger puis prolonger la cuisson de 15 minutes.

Étape 4

Le beurre manié

- 1 Mettre le beurre et la farine dans un bol.
- 2 Mélanger avec une fourchette jusqu'à obtention d'un appareil homogène.
- 3 Incorporer le beurre manié dans les haricots et mélanger jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Étape 5

Dressage

- 1 Servir la potée directement dans la cocotte pour une présentation conviviale.