La Garbure

Les ingrédients :

- 1 jambonneau
- 500 g de poitrine de porc demi-sel
- 300 g de lard fumé

- 1 grand chou vert frisé
- 6 carottes
- 3 poireaux
- 6 à 8 pommes de terre
- 1 gros oignon piqué de 2 clous de girofle

La recette

- **Le dessalage :** Rincez le jambonneau et le petit salé, puis plongez-les dans un grand récipient d'eau froide pendant 2 à 3 heures pour retirer l'excès de sel. Égouttez-les.
- **La cuisson des viandes :** Placez le jambonneau, le petit salé et le lard dans une grande marmite d'eau froide. Portez à ébullition, écumez, puis ajoutez l'oignon piqué, l'ail et le bouquet garni. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 h 30.
- **Le mijoté de légumes :** Blanchissez le chou coupé en 4 dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Épluchez et coupez les carottes, navets, poireaux et pommes de terre. Ajoutez tous les légumes dans la marmite : laissez cuire 40 minutes, puis ajoutez les pommes de terre pour les 30 dernières minutes.