

# La Potée Comtoise

Source : Comité Interprofessionnel de la Saucisse de Morteau

## Ingrédients pour 6 personnes:

- 2 saucisses de Morteau sous Label Franche-Comté (300 g environ chacune)
- 300 g de lard salé
- 300 g de poitrine fumée
- 1 palette fumée de 1 kg environ (à dessaler si nécessaire)
- 2 choux, 200 g de carottes, 100 g de navets, 1 chou-rave coupé en deux, 3 poireaux (ficelés), quelques pommes de terre, 1 gousse d'ail, 1 oignon clouté, thym, laurier, sel et poivre.

- **Cuisson:** Mettre dans une casserole haute, environ 4 litres d'eau, y plonger le lard salé, la poitrine fumée, la palette fumée, ajouter les assaisonnements (thym, laurier, ail, oignon, poivre), laisser mijoter pendant 3/4 d'heure. Ajouter les légumes, les Saucisses de Morteau sous Label Franche-Comté. Laisser cuire 35 à 40 minutes.
- **Présentation:** Egoutter les légumes, les mettre au centre d'un plat creux, couper les viandes et les disposer tout autour.  
Servir très chaud.

[www.aupetitjurassien.fr](http://www.aupetitjurassien.fr)