

LA CUISINE BEECK

POTAGE AUX NAVETS

PRÉPARATION :

Couper la poitrine de porc et les oignons en petits dés et les faire revenir dans du saindoux. Remuer souvent avant de rajouter de l'eau, couvrir et laisser étuver durant 20 minutes. Éplucher les pommes de terre et les navets, les couper ensuite en dés aussi grands que ceux de la viande, les ajouter et rajouter env. 700 ml d'eau. Épicier et laisser mijoter pendant 45 minutes. À servir très chaud avec du persil. Peut être servi avec de grosses tranches de pain paysan.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS :

600 g	poitrine de porc salée
2 cuillères	à soupe de saindoux
4	oignon(s)
1 kg	navet(s), nettoyés, prêts à être cuisinés
4	pommes de terre
	sel et poivre
	marjolaine
	ail
	persil

Durée de préparation : 1h 20 minutes

BON APPÉTIT !