

Poule pochée au cochon et aux légumes d'hiver

pour 6 personnes

- 1 poule bien nettoyée
- 1 gros oignon
- 2 clous de girofle
- 3 grosses carottes
- 3 petits navets
- 6 pommes de terre
- la moitié d'un chou frisé
- 1 bouquet garni
- 1 saucisse de Morteau
- 600g de poitrine demi-sel
- la moitié d'un citron
- des grains de poivre.

■ *Poule cuite au bouillon avec de la saucisse fumée du chou du petit salé des carottes navets et pommes de terre*



■ Epluchez l'ensemble des légumes, coupez les carottes en 4 dans le sens de la longueur puis en tronçons. Coupez les navets en 2, et plantez les clous de girofle dans l'oignon. Coupez la moitié de chou en 2 après avoir supprimé le trognon.

■ Remplissez une grande cocotte d'eau, et mettez-la à chauffer. Versez les légumes, le demi citron, quelques grains de poivre, et le bouquet garni dedans. Une fois l'eau frémissante, ajoutez la saucisse, la poitrine et la poule.

■ Laissez cuire pendant 1 heure à faible ébullition, en écumant, et en ajoutant de l'eau si nécessaire.

■ Disposez les légumes dans un plat, coupez les viandes, et déposez-les par-dessus.