



(Source : les recettes de l'Epicurien, www.epicurien.be)



Potée de perdreaux aux légumes

👉 **A commencer la veille**

Ingrédients :

- 2 perdrix
- 250 g de lard
- 1 petit chou
- 4 carottes
- 2 navets
- 4 poireaux
- 100 g de haricots secs
- 2 branches de céleri
- 6 pommes de terre moyennes
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 3 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- Sel fin
- Poivre au moulin

Préparation :

La veille, faites tremper les haricots.

Lavez le chou, et faites-le blanchir dans l'eau bouillante. Egouttez-le soigneusement, et hachez grossièrement les feuilles.

Pelez et émincez l'oignon.

Epluchez et coupez en morceaux les navets et carottes.

Coupez le vert et les racelles des poireaux, gardez les blancs et émincez-les.

Pelez la gousse d'ail et les pommes de terre.

Découpez les perdrix en 4.

Dans une marmite, faites revenir l'oignon émincé avec les carottes, les poireaux et les navets. Ajoutez les haricots secs et le lard, et mouillez à hauteur. Ajoutez ensuite le bouquet garni, l'ail et les clous de girofle, salez, et laissez cuire 30 minutes.

Ajoutez le chou et les pommes de terre, et laissez cuire de nouveau 30 minutes. 15 minutes avant la fin de la cuisson, glissez les perdrix sous la potée, et finissez la cuisson.

Disposez la potée dans les assiettes, et servez dessus des morceaux de perdrix.