

Pour réaliser la potée aux choux:

La veille :

Il faut mettre les haricots à tremper dans de l'eau froide, et les garder au frais.

Le jour même :

Dans une grande marmite, il faut rassembler les viandes, les haricots, l'oignon, l'ail et le bouquet garni et couvrir le tout de 4 litres d'eau froide.

Pendant ce temps, il faut éplucher tous les légumes (et ficeler les poireaux) puis il faut les plonger dans le bouillon (après l'avoir écumé).

Il faut ensuite baisser le feu et laisser frémir environ 2 heures.

Ensuite, il faut ajouter le chou coupé en 6.

Enfin, il faut assaisonner de sel et de poivre après avoir goûté le bouillon, et cuire environ 1 heure.

Potée liégeoise aux haricots

Laver et équeuter les haricots frais. Les mettre cuire 20 min dans l'eau bouillante salée.

Épurer et réserver.

Eplucher et laver les pommes de terre que vous coupez en morceaux. Les mettre cuire 20 min dans l'eau bouillante salée. Epurer et réserver.

Mettre les deux dans un grand plat et ajoutez l'oignon rouge cru coupé en petit morceaux ainsi que le persil ciselé et du poivre.

Pendant la cuisson de vos légumes, dans une grande poêle, faire cuire les lardons dans une cuillère dans deux trois gouttes d'huile. Une fois cuits, un peu rôtis, un peu croquants, ajouter l'oignon blancs en petits morceaux jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter le vinaigre, le sel et le poivre et mettre à feu vif. Dès que cela bouillonne, ajouter l'eau. Laisser à peine deux minutes.

Verser la sauce aux lardons sur le mélange pommes de terre-haricots chaud et à peine épuré et mélanger !

Potée aux carottes wallonne.

Epluche les pommes de terre, les carottes et découpe-les en petits morceaux.

Epluche l'oignon et découpe-le en petits morceaux, fais-le revenir dans le beurre dans une grande casserole.

Ajoute les pommes de terre et les carottes, le laurier et le girofle, ainsi qu'un demi verre d'eau.

Fais cuire à feu doux, jusqu'à ce que les légumes se défassent bien, éventuellement rajoute de l'eau en cours de cuisson pour ne pas que la préparation brûle. Il faut que toute l'eau soit évaporée. Le cas échéant, fais cuire à gros bouillons à la fin.

Remue le tout avec une écumoire une dizaine de fois, pour bien mélanger les morceaux et écrase ceux qui ne seraient pas complètement défaits.

Retire la casserole du feu. Ajoute le sucre et mélange.