

POTEE DE JAMBETTE A LA BIÈRE ou JAMBETTE DES GARCONS BRASSEURS

Pour 6 personnes

- 1 jambette (un bas de jambon assaisonné)
- 500 g de lard frais avec sa couenne
- 1 crosse de jambon fumé
- 4 poireaux
- 1 pied de céleri
- 4 carottes
- 4 navets
- 1 petit chou-rave
- 500 g de lentilles vertes
- 1,5 litre de bière blonde
- 1 oignon
- Clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de cumin
- 6 grains de poivre blanc
- 1 bouquet garni

Dans une grande marmite placer les viandes. Arroser de bière et compléter si nécessaire d'eau froide. Les viandes doivent être largement couvertes.

Lancer la cuisson à feu moyen.

Ecumer puis ajouter le bouquet garni.

Couvrir et faire cuire 45 mn.

Pendant ce temps épluchez les légumes, mettre les poireaux en botte et couper le chou en 4.

Après la première cuisson de 45 mn, prélever du bouillon pour la cuisson des lentilles et ajouter les légumes et la gousse d'ail non épluchée aux viandes.

Laisser cuire 30 mn puis ajouter le poivre écrasé et le cumin.

Remettre à cuire 30 mn.

Pendant ce temps faire cuire les lentilles pendant 20 mn dans une autre casserole avec l'oignon piqué de clous de girofle.

Une fois la cuisson terminée, passer une partie du bouillon et le servir en entrée.

Puis servir la viande et les légumes.

Option : On peut remplacer le chou-rave et les lentilles par des choux de Bruxelles blanchis 5 mn puis mijotés pendant 10 mn dans le bouillon.