jardins du nord

Cultures & Jardiniers du Nord de la France et de la Belgique




# Potée au chou frisé à notre façon

En Belgique**, le mardi gras**, on mange **du chou** pour **ne pas être mangé des mouches en été.**

**En Wallon liégeois: « li crolêye djote po n'nin èsse magnî des mohètes »**

Chez nous pour ne pas déroger à la tradition, on fait de la potée au chou frisé.



**Potèye à l'crolèye djote** (en Wallon Liégeois)

Cette potée peut se préparer le matin pour le soir, ou la veille pour le lendemain. On la fait mijoter+/-1h30, puis on la réchauffe le plus longtemps possible pour le moment de la dégustation. Les restes se surgèlent parfaitement.

**Ingrédients :** pour 4 personnes

1gros chou frisé cueilli après les gelées

2 kg de pommes de terre à chair farineuse

Sel et poivre

2 càs de beurre pour nous de la graisse de lard non fumé(le fumé ne s'accommode pas très bien avec le chou).

**Préparation :**

Préparer les feuilles des cotes du chou, et le faire cuire à l'eau bouillant salée, pendant 15 mn, le mettre à égoutter dans une passoire

Eplucher laver et couper vos pommes de terre en morceaux et les mettre à cuire dans de l'eau bouillant salée pendant 20 mn, les égoutter en laissant +- la valeur d'une louche d'eau de cuisson

Presser le chou refroidi entre vos mains, le hacher grossièrement à l'aide d'un couteau et l'ajouter aux pommes de terre, écraser grossièrement au presse-purée, rectifier l'assaisonnement et ajouter le beurre

Ce déguste avec du lard fumé rôti, des saucisses de campagne ou des cotes de porc rôties, et un peu de moutarde

Le lendemain, froide sur une tranche de pain avec de la moutarde 







**Fiche :** **2020 JDN jardins-du-nord.com**

**Pour en parler sur le forum :** https://www.jardins-du-nord.fr/viewtopic.php?f=34&t=10939