

BOUILLI

INGRÉDIENTS :

- 1 Rôti de côtes croisées
- 2 pelotes de lard salé
- 1 Navet
- 1 Chou
- Carottes
- Pommes de terre grelot
- 4 Oignons
- Fèves jaunes pour faire 4 à 6 petits paquets retenus par du fil à coudre

PRÉPARATION :

- Recouvrir d'eau le lard salé et le rôti de côtes croisées
- Faire bouillir à feu maximum pendant 1h en ajoutant de l'eau chaude au besoin
- Ajouter le navet, le chou et les carottes et couvrir d'eau
- Lorsque les légumes commencent à s'attendrir, incorporer le reste des légumes en s'assurant qu'ils soient recouverts d'eau
- Cuire environ 1 heure