



Bouilli de légumes (8 à 10 portions)

Ingrédients :

| | | |
|---|----------------|--------------|
| Veau de lait de la Ferme CHATRAC (Cubes à mijoter avec os a soupe, rôti de côtes croisées ou de palette) | Environ 1,5 kg | 3 lb |
| Lard salé gras | 3 tranches | |
| Herbes Salées (rincés à l'eau froide) | 45 ml | 3 c. à Table |
| Oignon pelé, coupé en gros morceaux | 2 | |
| Navet pelé et coupé en gros morceaux | 1 | |
| Carottes pelées et coupées en gros morceaux | 16 | |
| Fèves jaunes | 500 gr | 1 lb |
| Pomme de terre (petite) | 10 | |
| Chou vert coupé en quartiers | 1 | |
| Sel et poivre au goût | | |
| Eau froide | 2 litres | 8 tasses |

À défaut d'herbes salées remplacer par une branche de thym et une branche de persil.

Préparation :

1. Fondre le lard salé dans une grande casserole.
2. Saupoudrer la pièce de viande de poivre et faire revenir pour colorer dans le gras de lard fondu.
3. Ajouter l'eau froide dans la casserole, les herbes salées et l'oignon. Mijoter pendant 2 heures.
4. Ajouter les carottes, le navet, les pommes de terre et les fèves. Amener as ébullition, réduire le feu et mijoter pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient à demi-cuit.
5. Ajouter les quartiers de chou et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le chou soit tendre. Saler au besoin.

SOURCE : «Délices Traditionnels du Québec»

Publié par : Les Éditions La Bonne Recette

Plus de recettes : www.chatrac.com