

Hochepot

Le hochepot est un plat du Nord empreinté à la Belgique. C'est un pot au feu à base de queue de bœuf.



Difficulté
1/5



Temps de préparation
2,5/5



coût
2/5



Temps de cuisson
3 heures



Quelques ingrédients du Hochepot

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 queue de bœuf coupée en 6 tronçons
- 1 pied de porc coupé en deux
- 1 épaule de mouton désossée et ficelée
- 500 gr de poitrine de porc demi-sel
- 2 oreilles de porc
- 2 os à moelle
- 6 chipolatas
- 6 pommes de terre Bintje
- 1 chou blanc
- 6 carottes
- 4 navets
- 4 blancs de poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 gousses d'ail non pelées
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- quelques baies de genièvre
- poivre concassé et un peu de sel (attention à la poitrine de porc déjà salée)
- Tranches de pain grillé et gruyère râpé

- La recette:**
- 1 Placer toutes les viandes (sauf les chipolatas) dans une grande marmite d'eau froide salée et porter à ébullition. Ecumer parfaitement. Ajouter le bouquet garni, l'oignon, les baies de genièvre, le poivre concassé.
 - 2 Laisser mijoter à petits frémissements pendant 2 heures tout en dégraissant et en écumant régulièrement.
 - 3 Après 2 heures de cuisson, ajouter tous les légumes pelés et bien nettoyés. Laisser cuire de nouveau 1 heure. Pour ne pas troubler le bouillon, il est préférable de cuire les pommes de terre à part à l'eau salée ou dans quelques louches de bouillon.
 - 4 Un peu avant de servir le plat, faire revenir dans un peu de beurre et d'huile les chipolatas. Dresser les viandes découpées dans un plat creux avec les légumes autour et le bouillon en soupière. Accompagner de pain grillé et de gruyère râpé

