

Recette : Mains au chou traditionnelles

Informations générales

- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 2 heures 15 minutes
- Nombre de personnes : 4
- Difficulté : Facile

Ingrédients

- 4 mains de porc (préalablement nettoyées)
- 1 gros chou vert frisé
- 200g de lard fumé coupé en dés
- 2 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon jaune piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 gousses d'ail écrasées
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Grande cocotte en fonte
- Couteau de chef
- Planche à découper
- Écumoire
- Grande casserole pour blanchir le chou

Étapes de préparation

- Blanchir le chou : Coupez le chou en quartiers, retirez le trognon dur et plongez-les 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.
- Préparation de la base : Dans la cocotte, faites revenir les dés de lard fumé jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Cuisson initiale : Ajoutez les mains de porc, les carottes, l'oignon piqué et le bouquet garni dans la cocotte.

- Mijotage : Couvrez d'eau à hauteur, salez et poivrez. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 1h45.
- Assemblage : Ajoutez les quartiers de chou blanchis dans la cocotte autour des mains de porc.
- Finalisation : Poursuivez la cuisson à feu doux pendant 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la viande soit fondante.
- Service : Servez bien chaud dans des assiettes creuses, en accompagnant éventuellement de moutarde forte.

Conseils du chef

- Pour une saveur plus riche, vous pouvez ajouter une saucisse de Morteau coupée en rondelles en même temps que le chou.
- Ce plat est encore meilleur réchauffé le lendemain, car les saveurs ont le temps de bien infuser.
- Assurez-vous que les mains de porc sont bien nettoyées avant la cuisson pour éviter toute impureté.