


1  Entoure en bleu tous les mots désignant une action à faire.

Potée campagnarde façon grand-mère

Préparation :

Mettre la viande dans une marmite . Recouvrir largement d'eau froide . Couvrir .

Porter à ébullition . Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux .

Gouter le bouillon et ajuster en sel . Ajouter le cube de bouillon , le poivre , le thym et le laurier .

Préparer les légumes : les éplucher , les laver et les couper en morceaux .

Quand il reste 1 heure de cuisson , ajouter les carottes et le chou .

Quand il reste 45 min de cuisson , ajouter le reste des légumes .

Après 2h30 de cuisson , retirer la viande et les légumes , égoutter le tout et récupérer le bouillon . Le mettre à part .

Servir immédiatement .

1  Entoure en bleu tous les mots désignant une action à faire.

Potée campagnarde façon grand-mère

Préparation :

Mettre la viande dans une marmite . Recouvrir largement d'eau froide . Couvrir .

Porter à ébullition . Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux .

Gouter le bouillon et ajuster en sel . Ajouter le cube de bouillon , le poivre , le thym et le laurier .


Préparer les légumes : les éplucher , les laver et les couper en morceaux .

Quand il reste 1 heure de cuisson , ajouter les carottes et le chou .

Quand il reste 45 min de cuisson , ajouter le reste des légumes .

Après 2h30 de cuisson , retirer la viande et les légumes , égoutter le tout et récupérer le bouillon . Le mettre à part .

Servir immédiatement .

2  Entoure en bleu tous les mots désignant une action à faire.

Potée campagnarde façon grand-mère

Préparation :

Nous mettons la viande dans une marmite . Nous recouvrons largement d'eau froide . Nous couvrons .

Nous portons à ébullition . Puis nous laissons cuire pendant environ 30 min à feu doux .

Nous goutons le bouillon et ajuster en sel . Nous ajoutons le cube de bouillon , le poivre , le thym et le laurier .


Nous préparons les légumes : nous les épluchons , nous les lavons et nous les coupons en morceaux .

Quand il reste 1 heure de cuisson , nous ajoutons les carottes et le chou .

Quand il reste 45 min de cuisson , nous ajoutons le reste des légumes .

Après 2h30 de cuisson , nous retirons la viande et les légumes , nous égouttons le tout et nous récupérons le bouillon . Nous le mettons à part .

Nous servons immédiatement .

2  Entoure en bleu tous les mots désignant une action à faire.

Potée campagnarde façon grand-mère

Préparation :

Nous mettons la viande dans une marmite . Nous recouvrons largement d'eau froide . Nous couvrons .

Nous portons à ébullition . Puis nous laissons cuire pendant environ 30 min à feu doux .

Nous goutons le bouillon et ajuster en sel . Nous ajoutons le cube de bouillon , le poivre , le thym et le laurier .

Nous préparons les légumes : nous les épluchons , nous les lavons et nous les coupons en morceaux .

Quand il reste 1 heure de cuisson , nous ajoutons les carottes et le chou .

Quand il reste 45 min de cuisson , nous ajoutons le reste des légumes .

Après 2h30 de cuisson , nous retirons la viande et les légumes , nous égouttons le tout et nous récupérons le bouillon . Nous le mettons à part .

Nous servons immédiatement .