



Les plats principaux

## **Potée de haricots verts et lanières de porc**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

400 grammes de haricots verts (nettoyés en petits morceaux biseautés)

800 grammes de pommes de terre (épluchées et en petits blocs)

beurre

1 oignon (finement ciselé)

1 gousse d'ail (finement ciselée)

100 millilitres de lait

100 grammes de fromage (râpé)

1 cuillère à soupe de moutarde

400 grammes de porc en lanières

### **Méthode de préparation**

Cuisez les haricots dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-les puis réservez.

Pendant ce temps cuisez les cubes de pommes de terre dans une grande casserole avec de l'eau et du sel jusqu'à ce qu'elles soient molles.

Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir l'oignon ciselé en même temps que l'ail. Ajoutez les haricots verts et cuisez le tout en mélangeant bien.

Faites une purée crémeuse avec les pommes de terre, une noix de beurre et le lait. Ajoutez le mix de haricots et de fromage râpé. Assaisonnez avec poivre, sel et moutarde.

Faites fondre à nouveau une noix de beurre dans une poêle et rôtissez-y les lanières de porc. Dressez celles-ci sur la potée de haricots. Terminez par un peu de fromage râpé et une touffe de moutarde.

