**Hochepot**

**thym
laurier
persil
jambon de porc
sel et poivre
bacon
saucisses de porc
pieds de porc
côtes de porc
carré de porc fumé
côtelettes
éperlan
moutarde**

**poireau
navets
carottes
chou vert
chou blanc
céleri-rave
panais
choux de Bruxelles
oignons
haricots verts et blancs
pommes de terre cireuses**

Nettoyez et coupez grossièrement le poireau, les navets, la carotte, le chou vert, le chou blanc, le panais et le céleri-rave. Retirez des choux de Bruxelles les feuilles extérieures et gravez une croix dans le haut. Coupez l'oignon en demi-lunes et faites-le revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit doré. Égouttez les deux sortes de haricots. Pelez les pommes de terre et divisez-les en quatre morceaux.

Mettez tous les légumes, sauf les pommes de terre et les haricots, dans le bouillon de légumes. Ajoutez un bouquet garni (thym, laurier et persil) et un jambonneau de porc. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez mijoter à feu doux pendant au moins 2 heures.

Ajoutez les pommes de terre et les haricots 35 minutes avant la fin de la cuisson.

Faites frire la viande séparément dans une poêle. Toutes les parties du porc sont bonnes : jambon cuit, lard, saucisses, petites côtes, côtelettes, éperlan, carré de porc fumé.

Les oreilles et la queue sont également possibles, mais je ne les utilise pas dans cette version.

Servez la viande sur un plateau séparé à côté d'un bol profond de légumes à ragoût. La viande et les légumes peuvent être mélangés selon les goûts, réchauffés ensemble et servis en entier.

Terminez dans l'assiette avec une grande cuillère de moutarde.
En fait, il n'y a que deux règles de base dans ce plat :

1 - la sélection des légumes doit comporter des choux et surtout des choux de Bruxelles

2 - tout le porc est bon, mais en aucun cas le bœuf ou le veau.