

# PLAT BERNOIS



## Ingrédients pour 10 portions

1	demi-plaque de lard à cuire fumé maison de Gygax
1	saucisse ménage fumée maison, crue de Gygax
1	saucisson neuchâtelois de Montandon
1 kg	de bouilli de poitrine de bœuf de pâturage suisse
200 g	d'haricots séchés bio d'Argovie
1 kg	de pommes de terre bio
1 kg	de choucroute, cuite
1	oignon bio, haché
6 feuilles	de laurier
6 clous	de girofle
6 gousses	d'ail, hachées
20 g	de beurre
2 x 2 litres	de bouillon de bœuf

Porter à ébullition la poitrine de bœuf et les haricots séchés dans de l'eau, pendant 10 min. Refroidir rapidement à l'eau froide. Faire revenir au beurre l'oignon et l'ail, ajouter les haricots et mouiller avec le bouillon. Ajouter les pommes de terre et le lard. Couvrir et laisser mijoter pendant 60 min. Cuire séparément la viande dans du bouillon avec le laurier et les clous de girofle pendant 40 min, ajouter ensuite la saucisse ménage et le saucisson. Laisser cuire le tout à 72 °C pendant 50 min. Chauffer la choucroute et assaisonner selon goût.

La moutarde à gros grains, la gelée d'airelles et le raifort râpé accompagnent remarquablement bien le plat bernois. Servir le bouillon en même temps ou comme hors-d'œuvre.