

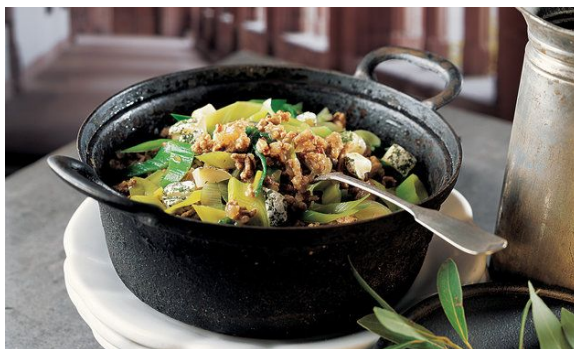
## Potée d 'Einsiedeln

### Ingrédients

Pour 4 personnes

500 g de viande hachée (de boeuf ou mélangée)  
beurre à rôtir ou crème à rôtir  
1 cs de farine  
250 g d'oignons, hachés  
1 dl de vin blanc ou de bouillon de boeuf  
2 dl de bouillon de boeuf  
1 feuille de laurier  
2 clous de girofle  
300 g de poireau, coupé en rondelles  
200 de fromage à pâte molle aux herbes, coupé en dés  
sel  
poivre du moulin

feuilles de laurier pour décorer



### Préparation

préparation: env. 35 min

1. Saisir la viande en deux fois dans le beurre à rôtir. Remettre le tout dans la cocotte. Saupoudrer de farine, remuer. Réduire le feu, ajouter les oignons, étuver. Déglacer avec le vin et/ou le bouillon. Ajouter le laurier et les clous de girofle. Laisser mijoter 10 min à couvert, à petit feu.
2. Ajouter le poireau, cuire env. 5 min al dente. Oter le laurier et les clous de girofle. Incorporer le fromage, rectifier l'assaisonnement.
3. Dresser sur des assiettes chaudes, décorer.

Servir avec une polenta ou des cornettes au beurre.  
Remplacer le fromage aux herbes par du fromage au cumin.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 497 kcal; protéines: 37 g; lipides: 34 g; glucides: 7 g.