

## Gsottus

### Ingrédients

Pour 4 personnes

300 g de viande séchée, p.ex. côte  
couverte de bouef, mouton  
1,5 l d'eau  
200 g de jambon salé  
3 pommes de terre, p.ex. Urgenta,  
pelées, taillées en rondelles de 3 cm  
d'épaisseur  
150 g de chou vert frisé, taillé en  
lanières de 3 cm de large  
1 chou-rave pelé, taillé en rondelles  
de 3 cm d'épaisseur  
2 poires, p.ex. empereur Alexandre,  
pelées, épépinées, coupées en quatre  
ou en deux  
Sel, poivre  
200 g de pain de seigle ou de pain blanc,  
brisé en morceaux  
200 g de fromage de motagne valaisan,  
coupé en tranches



### Préparation

**1** Porter à ébullition l'eau avec la viande séchée de boeuf ou de mouton. Ecumer et laisser frémir à couvert durant 2 heures. Ajouter le jambon et poursuivre la cuisson durant 1 heure.  
**2** Ajouter les pommes de terre, le chou vert, le chou-rave et les poires. Cuire à couvert durant 30 minutes. Recitifer l'assaisonnement. Sortir la viande de la marmite, la couper en tranches, puis la replonger dans le court-bouillon.  
**3** Répartir le pain et le fromage dans des assiettes creuses chaudes et arroser d'un peu de potage. Remplacer la viande séchée par du bouilli.

Consommer le bouillon de viande avant d'ajouter le jambon et, avant de poursuivre la cuisson, rallonger le potage d'eau.

