Viandes variées

Potjevlesch

16h30	1h	3h30	12h	564
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Cuisson de la viande

1. Peler les oignons et les gousses d'ail avec le couteau d'office puis les couper grossièrement avec le couteau éminceur.
2. Peler les carottes avec un économe puis couper les extrémités.
3. Dans une cocotte, disposer le poulet, le lapin, l'échine de porc et le pied de veau.
4. Ajouter les légumes, le bouquet garni, le gros sel et le poivre.
5. Avec un couteau d'office, couper le citron en rondelles et l'ajouter dans la cocotte.
6. Verser le vin blanc et le vinaigre puis le recouvrir d'eau froide à hauteur.
7. Porter à ébullition puis laisser cuire à petits bouillons pendant 3h30, à couvert.
8. Ôter les impuretés qui remontent à la surface avec une écumoire.

Étape 2

Montage du potjevleesh

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le potjevlesch

- 600 g **Poulet(s)**
- 500 g **Lapin**
- 200 g **Echine de porc**
- 1 **Pied(s) de veau**

Ingrédients pour le bouillon

- 2 **Oignon(s)**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Bouquet garni**
- 75 cl **Vin blanc**
- 10 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
- 1 **Citron(s)**
- 1 pincée(s) **Gros sel**
- 1 **Poivre Mignonette**

Ingrédients pour la garniture

- 2 **Carotte(s)**
- 1 botte(s) **Ciboulette**
- 6 branche(s) **Persil plat**

1. Retirer les morceaux de viande et les carottes du bouillon avec une écumoire.
2. Désosser et dégraisser les viandes.
3. Effilocher grossièrement la chair du poulet, du lapin et du porc.
4. Couper la chair du pied de veau en morceaux avec un couteau d'office.
5. Ciseler finement la ciboulette et le persil plat.
6. Déposer les chairs effilochées au fond de la terrine, en alternant avec les différentes couches de viande.
7. Allonger les carottes au milieu avec les herbes ciselées.
8. Recouvrir avec le reste de la viande.
9. Arroser la terrine de bouillon jusqu'à hauteur.
10. Recouvrir de film alimentaire et déposer une planche à la surface, lestée d'un poids.
11. Laisser reposer au frais pendant 12 heures.

Étape 3

L'accompagnement

1. Peler les pommes de terre avec l'économe.
2. Couper les pommes de terre en bâtonnets avec le couteau éminceur.
3. Faire chauffer l'huile dans la friteuse.
4. Plonger délicatement les frites dans le bain d'huile et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
5. Egoutter les frites sur une assiette recouverte de papier absorbant.
6. Assaisonner les frites de sel.

Étape 4

Dressage

1. Démouler le potjevleesh sur un plat de service.
2. Couper en tranches épaisses et servir avec des frites.

Ingrédients pour l'accompagnement

600 g **Pomme(s) de terre**
1 litre(s) **Huile de tournesol**
1 pincée(s) **Sel**