



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 Effiloche 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.

Ingrédients pour l'accompagnement

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

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.