

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POTJEVLEISCH EN TERRINE

Pour 10 à 12 personnes :

1 râble de lapin - poitrine du lapin - 3 blancs du poulet dont la peau a été ôtée - 1 gros cube de lard 1/2 sel - 200g veau - 200g échine de porc - 200g d'échalotes - 1 grosse poignée de persil - 1/2 citron - 1/2 bouteille de bière belge Leffe - 2 feuilles de laurier - sel - poivre - thym effeuillé sec - 2 feuilles de gélatine -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Couper les viandes en gros cubes en conservant les os. Peler et hacher les échalotes avec le persil. Couper le lard en dés. Dans une terrine, tasser tous les morceaux de viande en les alternant avec les hachis d'aromates et deux rondelles de citrons par couche. Ne pas oublier de saler et poivrer à chaque fois. Glisser des dés de lard dans les interstices. Verser la bière jusqu'à ce qu'elle couvre les viandes. Saupoudrer de thym, placer les feuilles de laurier. Poser le couvercle.

Faire bouillir de l'eau. Placer la terrine dans un plat à four. Verser l'eau bouillante. Enfourner et cuire 3 h 00.

Sortir du four. Laisser légèrement tiédir. Sans vous brûler ôter les os. Tremper dans l'eau froide environ 20 minutes les feuilles de gélatine. Prélever une louche de jus de la terrine, fouetter la gélatine essorée (dans la main) afin de bien la fondre. Verser dans la terrine, remuer. Remettre le couvercle. Entreposer au réfrigérateur. À déguster le lendemain avec une salade verte et quelques frites (tout en buvant la fameuse bière de la 2ère photo mais avec modération n'est-ce pas?)