

Terrine de pot au feu



Préparation pour une terrine, 10 personnes :

Réaliser un pot au feu classique à l'aide de :

4 carottes

4 navets

2 poireaux

4 pommes de terre (variété Charlotte ou Amandine)

1 bouquet garni

1 demi oignon grillé piqué de clous de girofles

Viande (avant de bœuf)

Gelée ou 1 pied de veau qui fera office de gelée naturelle

Cuisson du pot au feu : Mettre les légumes coupés et épluchés, rajouter de l'eau froide.

Faire cuire à feu doux.

Rajouter le bouquet garni et l'oignon.

Une fois les légumes cuits, les retirer de l'eau.

Mettre dans le bouillon la viande à cuire.

Rajouter également le pied de veau en guise de gelée naturelle.

Laisser toujours sur feu doux et laisser cuire plus que de raison.

Une fois la viande cuite, la sortir de l'eau réserver et laisser refroidir.

Assaisonner le bouillon, rajouter le persil.

Montage terrine : Une fois que tous les ingrédients sont froids :

Effiloche la viande, enlever gras et cartilage.

Monter la terrine en couche successives.

Recouvrez de bouillon entièrement.

Mettre le tout au frigo jusqu'à prise complète.

couper ensuite des tranche fine.

Conseil du chef : La terrine peut se garder 3 à 4 jours, votre terrine sera très agréable en le réalisant avec les restes de votre pot au feu.