

POTJEVLESCH

Pour 8 personnes

- 200 g d'échine de porc désossée
- 200 g de poulet désossé
- 200 de lapin désossé
- 200 g de jarret de veau
- 5 gousses d'ail
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- 1 feuille de laurier
- 20 baies de genièvre
- 3 branches de thym
- 4 feuilles de gélatine alimentaire
- 75 cl de bière blonde type Jenlain

Couper toutes les viandes en morceaux de 4 x 3 cm environ.

Eplucher l'ail.

Laver et couper le céleri en tronçons.

Dans un saladier mettre l'ail, le thym, le laurier, le céleri, le genièvre et la bière.

Dans un plat creux disposer la viande et arroser de la marinade.

Laisser reposer 24 heures au frais.

Le jour de la cuisson, faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Dans une terrine étaler la viande en mettant entre chaque couche une feuille de gélatine. Arroser de la marinade.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Décorer le potjevlesch avec les rondelles de carottes.

Fermer hermétiquement la terrine avec un boudin fait de farine et d'eau.

Faire cuire 3 heures à 150 °C.

A la sortie du four laisser refroidir puis conserver au frais.

A servir froid avec des frites qui feront fondre la gelée, des cornichons, une salade et du pain de campagne.