

Potjevleesch



Type de plat : **plat froid**
Nb de personne : **8 pers.**
Difficulté : **facile**
Coût : **bon marché**
Préparation : **30 min**
Cuisson : **3 h**
Temps total : **3 h 30**



INGRÉDIENT PRINCIPAL

Le poulet,
le lapin,
le veau,
le porc

INGRÉDIENTS

- 400g de poulet
- 400g de lapin
- 400g de veau
- 400g de porc
- 1 bouteille de vin blanc
- 1 petit verre de genièvre
- 1 verre de vinaigre
- 2 gros oignons
- 1 carotte
- thym, laurier, baies de genièvre, sel, poivre

le saviez-vous ?

Cette spécialité, déjà forte courante au XIXe siècle, est originaire de la région dunkerquoise. Elle est

composée de 3 à 4 viandes blanches (porc, lapin, poulet et éventuellement veau) cuites en gelée. La présence de lapin dans sa composition montre qu'il s'agissait d'un plat de choix.

Aujourd'hui ce plat se consomme principalement au nord d'une ligne Calais - Saint-Omer - Armentières.

Vendu en bocal ou en terrine, le potjevlesch se consomme froid avec des frites et une salade.

PRÉPARATION :

- Dans une cocotte suffisamment grande, disposer une couche d'oignons émincés.
- Mettre ensuite une couche de morceaux de viande en prenant soin de varier les espèces et en les serrant bien.
- Remettre une couche d'oignons et la carotte coupée en rondelles. Ajouter sel, poivre et baies de genièvre.
- Remettre une couche de viande.
- Verser le genièvre, le vinaigre, le vin blanc. Ajouter sel, poivre, baies de genièvre, thym et laurier. Couvrir avec de l'eau. Fermer la cocotte.
- Mettre au four à 200° 15 mn pour l'amener à bonne température, puis à 150° pendant 2 h 30.
- Garder au frais jusqu'au lendemain

La recette est proposée par : 750g.com