

Potjevlesch

Le Potjevlesch ou potjevleesch ou... Potch' tout simplement, qui veut dire "pot de viandes", est un plat emblématique du Nord de la France et plus exactement des Flandres.

C'est une terrine de différentes viandes blanches mitonnées longuement et servie froide avec sa gelée.

Il est coutume de l'accompagner d'une salade et de frites bien chaudes déposées sur les tranches de terrine pour faire fondre la gelée...

On retrouve trace de ce plat dès le Moyen Age. Dans le Nord, chaque famille a sa propre recette.



Difficulté
1/5



Temps de préparation
3/5 commencer la veille



Coût
2,5/5



Temps de cuisson
3 heures

Ingrédients pour 6 à 8 personnes:

4 cuisses de lapin
4 cuisses de poulet
300 g de veau à blanquette
300 g d'échine de porc
1 pied de veau coupé en deux

2 carottes pelées et coupées en rondelles
1 bouquet garni
4 gousses d'ail dégermées et coupées en 2
2 oignons émincés
3 échalotes ciselées
3 clous de girofle
6 baies de genièvre
quelques grains de poivre noir concassés
quelques herbes fraîches selon goût: persil, ciboulette, cerfeuil...
sel

75 cl de bière blonde forte
20 cl de vinaigre d'alcool
50 cl de bouillon de volaille (réalisé éventuellement avec 2 cubes)
*Le bouillon ne sera utilisé que le jour de la cuisson du plat.
Il n'est donc pas recommandé de le préparer à l'avance.*

La recette:

- 1 Découper toutes les viandes en morceaux de taille identique en conservant les os
- 2 Dans une grande terrine allant au four, placer les morceaux de viande, les os, carottes, oignons, échalotes, clous de girofle, baies de genièvre, poivre concassé, ail et le bouquet garni. Ajouter la bière et le vinaigre; bien mélanger. Couvrir la terrine et placer la marinade au frais

toute une nuit.

3 Le lendemain, préchauffer le four à 150° th 5/6

4 Ajouter dans la terrine le pied de veau coupé en 2 et saler. Mouiller avec la moitié du bouillon et enfourner pour 3 heures. Surveiller pendant la cuisson qu'il reste assez de jus et ajouter si nécessaire du bouillon. Si la viande colore trop vite, couvrir le plat d'une double feuille d'alu et baisser le th à 4/5

5 La cuisson terminée (les viandes doivent être presque confites) retirer tous les os et disposer dans une autre terrine les différentes viandes par couches en pressant et en alternant avec les herbes fraîches hachées et les carottes. Arroser du jus de cuisson filtré.

6 Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur au moins 12 heures.

Les conseils du chef:

Entre la marinade, la cuisson et la "prise" en gelée du plat, il faut 3 jours pour réaliser cette recette. Donc pour une dégustation le samedi soir ou le dimanche, il faut s'y "coller" dès le jeudi.

C'est le jus de cuisson, grâce aux os et au pied de veau, qui apporte cette gelée tant appréciée pour ce plat.

D'où l'intérêt de surveiller le jus pendant la cuisson et d'ajouter du bouillon ou de l'eau si besoin.

Pour plus de gelée, il est possible à l'étape 5 d'utiliser un sachet de gelée, d'une marque bien connue, en suivant les conseils indiqués sur la boîte.

Les conseils du sommelier:

Le plat étant cuisiné à la bière, quoi de mieux que la même bière bien fraîche.

Pour ceux qui n'aiment pas la bière, un vin blanc sec d'Alsace.