



Pour 8 personnes

- 1 morceau de **Paleron**
- 1 morceau de **Poitrine**
- 1 morceau de **Plat de côte**
- 1 morceau **Jarret**
- Environ 2 kg de viande de pot au feu à votre convenance.
- 4 carottes
- 2 poireaux

Remplir une cocotte minute de 3/4 d'eau puis y plonger la viande et les légumes. Ajouter sel, poivre, thym, laurier, échalotte et oignon.

Cuisson environ 2h30.

Effiloche la viande.

Garder le bouillon de côté.

Séparer les carottes, les couper en rondelles.

Refaire confire la viande 30min accompagnée d'un peu de bouillon.

Tapisser la terrine ou moule à cake de film alimentaire.

Recouvrir-la de rondelle de carottes.

Ajouter la viande, un peu de poireau.

Tasser légèrement.

Verser petit à petit le bouillon jusqu'à ce qu'il remplisse les interstices de la terrine.

Laisser reposer 4h à température ambiante puis réservez au frais, une nuit.

Avant de déguster préparer une mayonnaise très relever persillade et un peu d'ail.

Accompagné d'une salade de tomate ou salade verte.

Bonne dégustation !



Vos recettes MDB