KIG HA FARZ

INGRÉDIENTS

- 1/2 kg de jarret de porc ; 1 morceau de lard (environ 300 g) ;1 morceau de boeuf (environ 300 g) ; 1 chou ; quelques carottes ; 1 navet ; 4 oignons ; 500 g de farine de blé noir ; lait ; 50 g de beurre ; 2 œufs ; 250 g de crème fraîche ; 1 cuil. à soupe de gros sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 45MN
TEMPS DE CUISSON : 3H
TEMPS TOTAL : 3H45MN

PRÉPARATION

Eplucher les légumes, puis les déposer avec la viande dans une grande cocotte ou un fait-tout rempli d'eau.

Allumer le feu sous la cocotte et laisser cuire ainsi tel un pot-au-feu au moins 1 heure.

Délayer la farine avec les œufs ainsi qu'un peu de lait dans lequel vous aurez ajouté du gros sel et fait fondre le beurre .

Ajoutez de la crème.

Glissez la pâte dans un sac de toile que vous ficelez soigneusement. Plongez-le dans la cocotte et laissez cuire l'ensemble au moins 2 heures.

Émietter la pâte et la servir dans des assiettes creuses avec un ou plusieurs morceaux de viande, quelques légumes et une bonne dose de bouillon.

Debret Mat !