

POTJEVLEESCH

Pour 6 personnes

Préparation : 40 min

Repos: 24h Cuisson: 3h

Ingrédients:

200g de chair de lapin

200g de blancs de poulet

200g de jarret de veau

200g d'échine de porc désossée

4 gousses d'ail

1 branche de céleri

75cl de bière

2 c à café de baies genièvre

3 branches de thym - 3 feuilles de laurier

2 carottes

3 feuilles de gélatine - sel - poivre

Coupez les viandes en morceaux.

Epluchez les gousses d'ail, coupez-les en deux, enlevez le germe, puis émincez-les.

Coupez le céleri en petits morceaux.

Dans un grand saladier, mélangez la bière avec l'ail, le céleri, les baies de genièvre, le thym et le laurier. Salez et poivrez.

Ajoutez le morceaux de viandes et mélangez.

Couvrez et laissez mariner au frais pendant 24h.

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Egouttez la viande et réservez la marinade.

Dans le plat à terrine de taille moyenne, disposez les morceaux de viande en 3 couches en les séparant par 1 feuille de gélatine. Terminez par 1 feuille de gélatine.

Couvrez de marinade et répartissez les rondelles de carottes sur le dessus.

Mettez le couvercle du plat à terrine et enfournez pour 3 h de cuisson.

Laissez refroidir, puis placez au frais pendant 12 h.

Coupez en tranches épaisses et servez accompagné de frites maison bien chaudes.

SOUPE D'ENDIVES AUX AMANDES

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson: 30min

500g d'endives

2 échalottes

30g de beurre

1 c à soupe de sucre en poudre

1,2 l de bouillon de volaille

60g d'amandes mondées

6 c à soupe de crème liquide

sel, poivre du moulin

Mélangez le sucre avec 20 cl d'eau tiède.

Retirez les premières feuilles abîmées des endives et ôtez le cône amer à la base.

Lavez les endives et émincez-les.

Pelez et hachez les échalottes.

Faire fondre le beurre dans une cocotte.

Faites-y revenir les échalottes, puis ajoutez les endives et le verre d'eau sucrée.

Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 10 min.

Versez le bouillon de volaille dans la cocotte, salez légèrement, poivrez et poursuivez la cuisson 15 min.

Mixez la soupe finement.

Faites-la réchauffer à feu très doux 5 min.

Répartissez la soupe dans 6 bols.

Parsemez d'amandes concassées.

Servez chaud avec la crème liquide.

PÂTE DE SPECULOOS

Pour environ 400g

Préparation : 10 min

Cuisson: 2 min **Repos**: 2h

Ingrédients:

200g de spéculoos

150g de lait concentré sucré

60g de margarine

1 c à café de cannelle

Faites fondre la margarine à faible puissance au four à micro-onde.

Mettez les spéculoos dans le bol du mixeur.

Ajoutez la margarine fondue, le lait concentré sucré à la cannelle.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Versez la pâte de spéculoos dans un pot en verre et laissez reposer pendant 2 h au frais avant de déguster.

Elle se conserve pendant 15 jours au réfrigérateur.