



UN POT AU FEU DANS UNE VERRINE

Ingrédients pour 4 grandes verrines ou 8 petites

40 cl de bouillon pour pot au feu

Un petit reste de viande à pot au feu

1 carotte cuite dans le bouillon (que l'on aura réservée)

1 cuil. à soupe de perles du Japon ou de tapioca

Un peu de persil haché

1 feuille de gélatine

Faire tremper la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer 20 cl de bouillon et faire fondre la feuille de gélatine essorée dans le bouillon. Verser une petite quantité de bouillon gélifié au fond des verrines. Réserver une demi heure au réfrigérateur pour amorcer la prise de la gelée. Garder le reste du bouillon gélifié hors du réfrigérateur pour compléter la verrine ultérieurement.

Détailler en très petits morceaux la viande et la carotte en mirepoix.

Porter à ébullition 20 cl de bouillon. Ajouter en pluie les perles du Japon ou le tapioca, mélanger et laisser cuire doucement pendant 15 mn en remuant de temps en temps. Les perles doivent devenir entièrement transparentes.

Reprendre le montage de la verrine en intercalant 1 couche de viande, 1 couche de bouillon avec tapioca, 1 couche de carottes. Terminer avec le reste du bouillon gélifié et le persil haché. Réfrigérer pour faire prendre la gelée.

Blog : maptitcuisine.canalblog.com