

PÂTÉ EN POT ANTILLAIS

recette de Tatie Maryse

Ingrédients pour 3 personnes :

- 2,5 litres d'eau pour le bouillon
- 2 navets
- 2 grosses pommes de terre
- 100 gr de céleri
- 1 poireau
- 2 carottes
- 4 feuilles de chou
- 1 gros oignon
- 1 branche de céleri
- huile d'olive
- 1 petit pot de câpres et son eau vinaigrée (un tout mini je crois qu'il faisait 70 gr)
- 1 verre de vin blanc
- 2 caïeux d'ail

Cuisson des abats : vous prenez des abats que vous aimez

- 1 cœur de porc
- 200 gr de tripes
- il me restait un os d'épaule d'agneau au congélateur que j'avais désossé et j'avais laissé un peu de viande autour

La première chose à faire est de bien lavé les tripes pour enlever l'odeur. J'ai procédé la veille. J'ai lavé les tripes dans de l'eau vinaigrée et à chaque fois j'ai laissé tremper 1/2 heure. À faire 3 fois. Pour terminer, égouttez les tripes puis versez du jus de citron et laissez plusieurs heures au frigo. Les rincer une dernière fois avant utilisation.

Mettre les abats dans de l'eau froide avec un cube de bouillon de légumes pour une cuisson d'une heure à feu moyen. Débarrassez le bouillon des impuretés avec une écumoire.

Une fois cuits et refroidis, sortir les abats de l'eau. Gardez les abats et le bouillon au réfrigérateur.

Le lendemain coupez vos abats en petits cubes, ainsi que vos légumes.

Dans une grande cocotte versez de l'huile d'olive, les abats et les légumes.

Allumez le feu pour faire revenir le tout à feu fort pendant 20 mn environ en arrosant de temps en temps avec une louche de bouillon, remuez régulièrement.

Après 20 mn versez le reste du bouillon, salez et laissez cuire pendant 45 mn à feu moyen. Rajoutez le vin blanc et continuez la cuisson pendant 15 mn.

Mixez les câpres avec leur eau vinaigrée et les caïeux d'ail. Versez cette préparation dans le bouillon et laissez encore mijoter durant 20 mn.