

## El'potj velsch

La recette à Cafougnette (ch'ti eud' Noyers)

Il faut :

300 g eud'chair à Lapin  
300 g eud'jaret d'veau  
300 g d'échine eud'cochon désossée  
300 g eud'blanc de poulet  
70 cl eud'blanc à boère  
20 cl eud'vinaigre de vin à pas boère

Pendant 24 heures,

tu vas laisser ta viande découpée dans l'mélange eud'vin et vinaigre avec 4 gousses d'ail émincées, bouquet garni, sel, poivre, 2 clous de girofle et bien sûr, des baies de genièvre !!!

Le lendemain,

Tu vas poser au fond de la terrine un fond d'oignons et carottes tout in rondelle. Tu recouvres avec un'bonne couche eud' viande pis cor oignons carotte pis cor el'viande  
Ainsi de suite comme dit mon gars d'Amiens François Ruffin  
Faut tout mettre la marinade et faut qu'ce soit fin bien recouvert eud'liquide

Là, c'est 3 heures au four à 150. El' terrine est fermée.

Tu sors el'bazar et tu ajoutes la gelée comme indiqué sur l'paquet du magasin  
Rebelotte pour 20 min eud' cuisson  
Laisse refroidir pis après, c'est 12h din ch'frigo

Pour ch'ti qu'a pas l'courage, on peut l'commander chez

<https://conserverie-st-christophe.com/fr/specialites-du-nord/103-pot-je-vlees-450g.html>

C'est fameux !!!!