



# Kig ha farz

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 4 h

## INGRÉDIENTS

- 750 g de bœuf à pot-au-feu
- 1 jarret de porc
- 200 g de poitrine
- saucisse fumée (type morteau)
- 1 kg de chou vert
- 4 carottes
- 2.99 navets
- 4 pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 0.99 branche de céleri
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 150 g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 20 cl de crème fraîche entière
- 100 g de beurre demi-sel fondu
- 0.5 verre de lait

## Pot-au-feu

Dans une cocotte, remplie d'eau mettre le bœuf et le jarret à cuire pendant 1h avec le bouquet garni.

Au bout d'une heure, ajoutez les légumes pelés et coupés en morceaux grossiers (sauf les pommes de terre que l'on cuira après) et les oignons piqués de clou de girofle.

Au bout de 2h de cuisson, ajoutez les pommes de terre entières et la poitrine. Laissez cuire 1h.

30 min avant la fin, ajoutez la saucisse fumée.

Pendant les dernières 30 min de cuisson, préparez le far noir.

## Far noir

Rien de plus simple, mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Mettre le saladier au micro-ondes pendant 3 min à pleine puissance.

Au bout de 3 min, cela sera un peu dur sur les bords mais encore liquide au milieu.

Émiettez bien à la fourchette le mélange.

Remettre 3 min de plus à pleine puissance.

Re-émiettez bien à la fourchette, vous devez obtenir une texture type crumble.

Si besoin, remettre à cuire.

Servir le far noir avec le pot-au-feu.