



Pfefferpotthast (pâté au poivre)

RHÉNANIE DU NORD-WESTPHALIE

© StockFood/für ZS Verlag/Kramp + Cölling

Ingrédients

500 g de **boeuf**
500 g de **porc**
500 g d'**oignons**
1 cuillère à café de **sel**
2 **feuilles de laurier**
2 **clous de girofle**
Poivre, fraîchement moulu
1 verre de **câpres**
1 litre de **bouillon de bœuf**
1 **citron**
Farine
Huile ou saindoux
Sucre

Préparation

Coupez le bœuf et le porc en cubes, placez-les dans une poêle, faites-les revenir brièvement dans l'huile en les retournant fréquemment, ajoutez les oignons. Puis déglacez avec du bouillon et assaisonnez le plat avec du sel et du poivre.

Laissez mijoter ensuite 90 minutes dans une casserole fermée dans un bouillon de bœuf frémissant à 90° C maximum pour ramollir la viande. Épaississez la sauce avec de la farine mélangée entre les deux.

Il doit toujours rester un peu de liquide dans la casserole pour que la viande ne brûle pas; trop de liquide portera la viande à ébullition. Ajoutez enfin le zeste de citron râpé, le jus de citron et les câpres, puis le sucre au goût. Servez avec des pommes de terre bouillies et des cornichons.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Les vins rouges secs comme le Pinot Noir, le Cabernet Sauvignon, le Merlot ou la Syrah se marient bien avec le Pfefferpotthast. En général, cependant, une Pils peut aussi se boire avec ce plat.