

GELÉE DE PORC

quantités:

- un museau de porc
- un ou deux pieds de porc
- une langue
- pour le court-bouillon:
sel, poivre, 3 ou 4 carottes,
poireau, girofle, laurier, persil, oignon, ail, échalotte.

film des opérations:

- mettre mariner la viande deux jours avec sel, poivre, ail, échalotte, oignon.
la retourner.
- faire un court-bouillon avec les ingrédients indiqués.
- jeter la viande dans le court-bouillon bouillant (!!!)
- cuire: une heure et demi en cocotte minute, trois heures sans cocotte minute
- retirer la viande du court-bouillon; désosser, retirer la peau de la langue, couper la viande en petits morceaux
- passer le bouillon pour retirer les ingrédients
- remettre les morceaux de viande dans le court-bouillon
- rajouter du sel si nécessaire (dans ce cas faire faire un instant de cuisson au tout)
- mettre dans des récipients et laisser prendre au froid.

Une recette de cuisine !!

"Tiens, tiens, diront certains, voilà l'équipe d'animation des C.P.E. qui puise son inspiration du côté de FEMME D'AUJOURD'HUI et du PETIT ECHO DE LA MODE. Décidément la féminisation de l'enseignement en général et celle de l'IDEM 68 en particulier...."

De plus en plus nombreuses sont les invitations pour des réunions de notre Mouvement sur lesquelles on peut lire: "apportez votre casse-croûte, la rencontre risque de se prolonger", "repas tiré du sac", etc.. Il est vrai que cette formule, manger sur place, est à la fois efficace, économique (en temps, en argent) et surtout sympathique.

Lorsque le moment du casse-croûte arrive, chacun déballe selon son caractère soit une batterie complète de tupperware avec des salades de compositions savantes soit des sandwiches dont le fin du fin consiste à les maintenir réunis par un jeu d'élastics (système génial par son extrême simplicité ..mais on peut quand même vous faire une fiche...) soit une miché de pain biologique avec ...etc etc. Et puis il y a toujours du gâteau ou du kugelhopf pour les copains...

Alors si pour la prochaine rencontre avec pique-nique vous voulez mettre dans vos tupperware quelque chose qui sorte de l'ordinaire, préparez vous donc de la GELEE DE PORC selon la recette que vous offre Monique ci-contre. Elle ne demande pas exagérément de travail et vous ne le regretterez pas ...si vous êtes un peu gourmand.

L.B.

recette communiquée par Monique Bolmont

FTC

à demander au
dépôt C.E.L.

FICHIER DE TRAVAIL COOPERATIF

20 nouvelles fiches viennent de paraître (ce sont les fiches n°81 à 100) s'ajoutant aux 40 fiches parues précédemment (voir CPE n°39, page d'information sur ce fichier)