# KIG HA FARZ

**Pour 8/10 personnes préparation 30 mn Cuisson 3H**

|  |  |
| --- | --- |
| 800g de jarret de bœuf | ***Farz noir :*** |
| 600g de paleron/plat de côté ou gîte de bœuf | 500g de farine de blé noir |
| 1kg de jarret de porc | 2 œufs |
| 1 kg de poitrine de porc demi-sel | 125g de beurre demi-sel |
| 1 oignon | 25cl de crème liquide |
| 4 clous de girofle | 40cl de lait entier |
| 1 chou frisé |  |
| 10 carottes | ***Farz blanc :*** |
| **4 poireaux** | **500g de farine de froment** |
| **Laurier, thym, ail** | **60g de beurre** |
| ***Pour le lipik*** | **4 œufs** |
| **80g de beurre** | **100g de sucre** |
| **4 échalotes** | **50cl de lait entier** |

1. Dans un grand faitout, mettez à cuire dans l’eau froide le jarret + paleron de bœuf + l’oignon piqué de clous de girofle. Portez à ébullition, laissez mijoter 30mn.

2. Pendant ce temps, préparez le farz : dans le bol du robot, mélangez la farine, 2 œufs, la crème et on ajoute le lait entier petit à petit.

3. Avant de mettre le farz à cuire dans la toile, on la mouille se sera plus facile à démouler et on la noue en laissant un peu d’air.

4. On coupe les légumes en gros morceaux. Ecumez le bouillon, mettre les légumes coupés, le farz et les morceaux de porc. Cuire environ 2H.

5. Sortir le sac le poser sur la table et le faire rouler pour émiettez le farz.