

# Kig ha farz

**Préparation** : 60 minutes

**Cuisson** : 180 minutes

500 g de farine de blé noir

200 g de beurre

750 g de plat de côtes

1 jarret de porc

1 petit chou

2 navets

3 carottes

2 oignons

2 poireaux

1 jaune d'oeuf

50 g de crème

Mettre le jarret (après l'avoir fait dessaler) dans une marmite d'eau avec le plat de côtes; porter à ébullition, cuire une demi-heure.

Dans une jatte, mettre la farine, le beurre ramolli, le sel, la crème, le jaune d'oeuf; délayer avec un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte bien lisse; ajouter progressivement du bouillon de cuisson (environ 1/2 litre) pour obtenir une pâte liquide mais assez épaisse.

Verser dans le sac; lier avec de la ficelle de cuisine en ménageant un peu d'espace pour que le far gonfle (et en faisant un noeud qui "glisse" le long du sac pendant la cuisson).

Ecumer le bouillon, mettre les légumes coupés en gros morceaux. Cuire 3 heures environ.

Sortir le sac le poser sur la table et le faire rouler en le manipulant pour émietter (bruzhunan).

Remarques : Le sac est en grosse toile, le fond est en 'forme d'obus', 20 cm de large environ sur 30 cm de haut.

Photo de Manina Hatzimichali

