

POT-AU-FEU



Le pot-au-feu est le plat du dimanche par excellence. Choisissez plusieurs morceaux de bœuf (gîte, paleron, plat de côtes). Plongez-les dans l'eau froide avec un bouquet garni, des oignons piqués de clous de girofle et du gros sel.

Infos

- **Temps de préparation:** 30 mins
 - **Temps de cuisson:** 180 mins
 - **Portions:** 6-8 personnes
-

Ingredients

- 800g de gîte de bœuf
- 400g de plat de côtes
- 4 carottes
- 3 poireaux
- 3 navets
- 4 pommes de terre
- 2 oignons piqués de clous de girofle
- 1 bouquet garni
- Gros sel
- Moutarde et cornichons pour servir

Préparation

Etape 1

Plongez les viandes dans une grande marmite d'eau froide. Portez à ébullition et écumez soigneusement. Ajoutez le bouquet garni, les oignons piqués et le gros sel.

Etape 2

Laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures.

Etape 3

Ajoutez les carottes et navets. 30 minutes plus tard, ajoutez les poireaux et les pommes de terre. Laissez cuire encore 30 minutes.

Etape 4

Servez le bouillon en entrée avec des croûtons. Puis la viande et les légumes avec moutarde, cornichons et gros sel.