

Pot au feu

Préparation : 30 mn

Cuisson : 3 h

Ingrédients pour 4 personnes : 1,8 kg de viande de bœuf à pot-au-feu – 4 os à moelle – 1 kg de carottes – 4 navets – 1 chou – 8 poireaux – 2 oignons – 2 clous de girofle – 4 branches de céleri – 1 bouquet garni – Gros sel – Poivre en grains.

Placez la viande dans la cocotte, couvrez d'eau et portez à ébullition. Laissez bouillonner 20 mn en écumant régulièrement, puis laissez cuire 45 mn à feu doux. Épluchez les légumes, lavez-les puis égouttez-les. Ficelez les poireaux en bottes et piquez les oignons de 1 clou de girofle. Au bout de 1 h de cuisson, ajoutez carottes, oignons, bouquet garni, 1 petite poignée de gros sel, 1 dizaine de grains de poivre dans la cocotte et laissez mijoter encore 1 h à couvert. Ajoutez alors navets, poireaux, branches de céleri et chou, versez de l'eau si nécessaire et poursuivez la cuisson encore 1 h. Plongez les os à moelle 5 mn avant la fin de la cuisson. Pour servir, disposez la viande entourée des légumes dans un plat de service.