



Facile



6 personnes



20 min de préparation



3h de cuisson

Le pot au feu facile



Suggestion:

Saumur Champigny

Touraine rouge

Ingrédients

1.5 à 2 kg de viande de bœuf (macreuse, plat de côte, queue, jarret)
Os à moelle (selon le goût)
6 pommes de terre
4 poireaux
4 carottes
2 navets
1 chou
1 branche de céleri
1 oignon piqué de clous de girofle
1 bouquet garni
Sel, poivre

Préparation

1 Épluchez les oignons, plantez-y des clous de girofle. Préparez deux bouquets garnis : thym avec laurier, céleri avec persil.
2 Plongez le tout avec de la viande dans un grand fait-tout avec 5l d'eau froide;
3 A ébullition, rajoutez une poignée de gros sel et le poivre. Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface. C'est parti pour trois heures de cuisson à « petits frémissements ».
4 Cinquante minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez progressivement les autres légumes. Incorporez les carottes et les navets d'abord (h-50 min), puis le chou (h-40) et enfin les pommes de terre et les poireaux (h-20).



Astuces de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Servez les légumes et la viande dans un grand plat directement sur la table. Accompagnez en proposant des cornichons, sauce tomate et gros sel.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise