

POT AU FEU, le classique

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 1.5 kg de viande de boeuf en parts égales : paleron, gîte, culotte et queue.
- 4 carottes
- 3 poireaux
- 4 pommes de terre
- 1/2 chou
- 2 navets

Pour la cuisson : 3h

1 oignons et 2 gousses d'ail
2 clous de girofle, thym, laurier, 1 branche de céleri, 1 bouquet de persil
8 grains de poivre et du gros sel

Préparation : 20min

- Épluchez les oignons, plantez-y les clous de girofle. Préparez deux bouquets garnis : thym avec laurier, céleri avec persil.
- Plongez le tout avec la viande préalablement ficelée (par votre boucher) dans un grand fait-tout avec 5 l d'eau froide. C'est parti pour 3 heures de cuisson à «petits frémissements».
- A ébullition, rajoutez une poignée de gros sel et le poivre. Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface.
- 50 minutes avant la fin de la cuisson, rajoutez progressivement les autres légumes. Au préalable, retirez la viande et filtrez le bouillon. Ce sera mieux pour le look final. Une fois filtré remettez le tout à cuire (viande + bouillon).
- Incorporez les carottes et les navets d'abord (h-50 mn) puis le chou (h-40) enfin les poireaux (h-20). Les pommes de terre doivent être cuites à part.

Pour finir :

Servez les légumes et la viande coupée en tranches (enlevez les ficelles) dans un grand plat. Accompagnez en proposant cornichons et gros sel.

