

Pot au feu

Ingrédients:

- 1,5 kg de viande de bœuf (bourguignon, paleron...)
- 1 os à moelle
- 5 carottes
- 4 navets
- 1 poireau
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- Sel et poivre

Préparation :

1. Peler et couper les carottes en gros tronçons. Éplucher et couper les navets en quartiers. Nettoyer et couper le poireau en tronçons.
2. Faire bouillir une grande casserole d'eau. Plonger la viande de bœuf dans l'eau bouillante pendant 5 minutes pour la blanchir. Égoutter la viande et rincer.
3. Piquer l'oignon avec les clous de girofle. Dans une grande cocotte, placer la viande de bœuf, l'oignon piqué, les légumes (carottes, navets, poireau), l'os à moelle et le bouquet garni.
4. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 2 heures, en écumant régulièrement pour retirer les impuretés qui remontent à la surface.
5. Ajouter les pommes de terre dans la cocotte et poursuivre la cuisson pendant encore 30 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
6. Retirer la viande et les légumes de la cocotte à l'aide d'une écumoire. Découper la viande en tranches et disposer les morceaux sur un plat de service. Servir les légumes à part.
7. Filtrer le bouillon de cuisson et le servir en soupière. Assaisonner avec du sel et du poivre selon les goûts.
8. Pour accompagner le pot-au-feu, vous pouvez servir de la moutarde, du gros sel et du pain de campagne.

Bon appétit !