



# Pot-au-feu

**Ingrédients :** 6 personnes

- ◆ 500 g de plat de côte ou flanchet
- ◆ 500 g de macreuse ou de gîte
- ◆ 500 g de jarret avec ou sans os
- ◆ 1 os à moelle 4 poireaux 4 carottes 4 navets
- ◆ 1 branche de céleri
- ◆ 2 oignons 1 gousse d'ail 1 bouquet garni
- ◆ 2 clous de girofles
- ◆ Sel Poivre

## Préparation :

Mettre dans un grand faitout toute la viande ainsi que l'os à moelle dans de l'eau. Saler au gros sel et porter à ébullition en ayant soin d'écumer souvent.

Ajouter les oignons, les carottes, les poireaux, les navets, le céleri en branche, l'ail et le bouquet garni. Poivrer.

Porter à nouveau à ébullition, puis laisser cuire à couvert sur feu doux 2h 30 mn. Ajuster l'assaisonnement.

Dresser dans un pla creux les morceaux de viande accompagné de ses légumes. Le bouillon de pot-au-feu se consomme chaud en précédant les viandes. Il peut être aussi la base de divers potages.

Vous pouvez également ajouter la moitié d'un chou aux légumes de pot-au-feu. Il ne s'ajoute qu'à mi-cuisson.