

Pot au feu



facile



Préparation : 15 mn



Pour 6 personnes



cuisson : 3 heures

Ingrédients

600 g de paleron de boeuf
600 g de gîte
600 g de plat de côte
1 queue de boeuf
6 os à moelle
1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
12 carottes
6 navets
8 poireaux
2 oignons
4 clous de girofle
3 gousses d'ail
25 g de poivre concassé
2 branches de céleri
gros sel

- Epluchez tous les légumes, coupez-les et lavez-les
- Piquez 1 oignon avec les clous de girofle
- Mettez du gros sel sur les extrémités de chaque os à moelle
Laissez les gousses d'ail en chemise
- Dans une grande marmite, mettez les légumes, puis les viandes et les os, le bouquet garni, le poivre concassé, les gousses d'ail et salez au gros sel
- Couvrez d'eau froide et portez à ébullition sur feu vif, puis laissez cuire 3 heures à frémissements en écumant régulièrement
- Au terme de la cuisson, retirez la viande et les légumes de la marmite et mettez-les dans un plat au chaud, versez le bouillon dans une soupière
- Ajoutez les os dans le plat de viandes et légumes, servez le pot-au-feu et le bouillon en même temps
- Servez le bouillon dans des assiettes creuses avec des tranches de pain rassis frottées à l'ail ou grillée et frottées à l'ail coupées en morceaux au fond de l'assiette, puis dégustez la moëlle des os sur du pain avec du sel et du poivre
- Dégustez les viandes avec les légumes du bouillon, accompagnez de mayonnaise et de moutarde

Tout est bon chez Gaston !



La Boucherie de Gaston

06 13 36 92 37