



Pot-au-feu traditionnel

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 500 gr de paleron
- 1 queue de boeuf
- 4 os à moëlle
- 1 litre de fond blanc bien corsé
- 4 carottes
- 4 oignons
- 1 clou de girofle
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 3 gousses d'ail
- 4 navets
- 4 blancs de poireaux
- ½ céleri rave
- 1 kg de pommes de terre grenaille
- 150 gr de beurre
- Sel
- Poivre

La préparation

1. Faites colorer au beurre les oignons avec leur peau et ajoutez-y le paleron et la queue de bœuf. Assaisonnez de sel et poivre ;
2. Dans une grande casserole faites chauffer le fond blanc et incorporez-y les oignons et les viandes bien colorées, le thym, le laurier et l'ail. Couvrez et laissez tirer 1 heure à petits frémissements ;
3. Epluchez les légumes, coupez-les en gros morceaux et précuisez-les à l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez ;

4. Après 1 heure de cuisson des viandes, ajoutez-y les carottes, le navet piqué d'un clou de girofle, le céleri rave et les poireaux. Assaisonnez de sel et poivre et disposez par-dessous les os à moëlle en évitant qu'il ne touche le liquide et terminez par les pommes de terre. Laissez cuire à couvert et à petits frémissements sans mélanger pendant 1 bonne heure encore.

Bon appétit