

POT-AU-FEU DE BŒUF



PERSONNES : 8



PRÉPARATION : 20 mn



CUISSON : 180 mn



REPOS : 0 mn



TEMPS TOTAL : 200 mn

**3 kg de viande de bœuf
(paleron, gîte, culotte
et queue)**

8 carottes

8 poireaux

8 pommes de terre

1/2 chou

4 navets

**2 oignons et 4 gousses
d'ail**

**4 clous de girofle,
thym, laurier, 1 branche
de céleri, 1 bouquet
de persil**

**15 grains de poivre
et du gros sel**

1. Épluchez les oignons, plantez-y les clous de girofle. Préparez deux bouquets garnis : thym avec laurier, céleri avec persil.

2. Plongez le tout avec la viande préalablement ficelée dans un grand fait-tout avec 5 litres d'eau froide. C'est parti pour 3h de cuisson à «petits frémissements».

3. À ébullition, rajoutez une poignée de gros sel et le poivre. Retirez régulièrement l'écume qui se forme à la surface.

4. Retirez la viande et filtrez le bouillon. Une fois filtré remettez le tout à cuire (viande + bouillon). 50 minutes avant la fin de la cuisson, rajoutez progressivement les autres légumes.

5. 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.

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

Pour finir... Pour les courageux qui aiment les os à moelle, ils sont à pocher 10-15 minutes à part dans du bouillon de cuisson.

