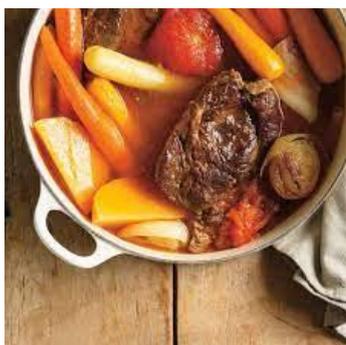


POT AU FEU DE BOEUF



Personnes : **8**

Préparation : **20 min**

Cuisson : **180 min**

Repos : **0 min**

3 kg de viande de bœuf
(paleron, gîte, queue,
macreuse, plat de côte,
jumeau)

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. Epluchez 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 3 heures de cuisson à « petits frémissements ».
3. A l'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 filtrée 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 min), 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.



BOUCHERIE STB
Ghislain et Caroline GUILLEMIN
AVENUE DU PRÉSIDENT KENNEDY
60800 CREPY EN VALOIS
Tél : 03 44 87 05 79