

Pot-au-feu

C'est si long





Ingrédients :

- 1,2 Kg de bœuf au moins 2 sortes

- Os à moelle
- 1 Oignon
- 3 Clous de girofle
- 1 Cuillère à café de grains de poivre
- 1 Bouquet garni
- 4 Carottes
- 4 Navets ronds
- 4 Poireaux
- 1 Branche de céleri sans les feuilles
- 4 Pommes de terre
- Croûtons grillés
- Gruyère
- Moutarde forte
- Fleur de sel

Ustensiles:

- Marmite pouvant contenir tous les ingrédients

Préparation:

- Mettre la viande dans la marmite, recouvrir d'eau froide
- Lancer la cuisson pour 1 heure et écumer les impuretés
- Ajouter l'oignon piqué des clous de girofle, le poivre et le bouquet garni
- Continuer la cuisson pendant 1 heure
- Ajouter les carottes, les navets, les poireaux ainsi que le céleri
- Continuer la cuisson pendant 1 heure
- Ajouter les os à moelle
- Continuer la cuisson pendant 1/2 heure
- Ajouter les pommes de terre
- Quand elles sont cuites, c'est fini
- Servir en 2 services, le bouillon avec les croûtons et le gruyère
- Puis les légumes et les viandes avec de la moutarde

forte et de la fleur de sel

Si il reste de la viande et du bouillon, foncer [hachis](#)

Bon appétit !